





HISTOIRE
DE LA VIE PRIVÉE
DES FRANÇOIS.

DE L'IMPRIMERIE DE J. B. SAJOU,
Rue de la Harpe, n.° 11.

HISTOIRE
DE LA VIE PRIVÉE
DES FRANÇOIS,

DEPUIS L'ORIGINE DE LA NATION JUSQU'A NOS JOURS;

PAR LE GRAND D'AUSSY.

NOUVELLE ÉDITION,

AVEC DES NOTES, CORRECTIONS ET ADDITIONS,

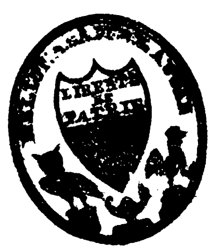
PAR J. B. B. DE ROQUEFORT.

. . . . . . Si quid novisti rectius istis,
Candidus imperti; si non, his utere mecum.
HOR. *Epist. VI, lib. I.*

TOME PREMIER.

PARIS,
SIMONET, LIBRAIRE, Quai des Augustins,
n.° 27 bis.

1815.



AVIS DE L'ÉDITEUR.

Le succès de la *Vie privée des François* étoit assuré depuis long-temps ; la Nation et particulièrement les Étrangers accueillirent cet ouvrage avec bienveillance à l'époque où il parut (en 1782). Devenu rare et d'un prix fort élevé, il importoit d'en publier une nouvelle édition ; mais en la reproduisant, il étoit nécessaire de faire disparoître les fautes échappées à l'auteur et à peu près inévitables dans un travail de ce genre ; il ne l'étoit pas moins de supprimer les plaintes de Le Grand, relativement aux droits seigneuriaux et aux restes de féodalité qui existoient encore au temps où il composoit son ouvrage.

J'ai également changé ces expressions, *il y a quelque temps*, ou *il y a quelques années*, qui ne précisent rien, qui trompent toujours le lecteur ou qui le laissent dans le vague ; et j'ai pris soin d'indiquer les dates autant justes qu'il m'a été possible de pouvoir le faire : il en est encore de même pour ces mots qui se

trouvoient à chaque page, *le dernier, l'avant dernier siècle, le siècle présent, les deux derniers siècles*, qui, au temps de la publication de la première édition pouvoient convenir, mais qui sont devenus pour nous les XVI, XVII et XVIIIe siècles. J'avois formé le dessein de revoir tous les ouvrages consultés par Le Grand d'Aussy, et d'indiquer les différentes sources où il avoit puisé. J'ai bientôt été convaincu de l'impossibilité de pouvoir exécuter mon projet par les difficultés sans nombre qui se présentoient à chaque ligne; dès-lors il a fallu consigner mes observations dans des notes placées au bas des pages, et toutes les fois que j'ai confronté les textes et que j'ai trouvé mon auteur en défaut, j'ai corrigé en indiquant mon autorité.

Les notes contenues dans la première édition se retrouvent dans celle-ci. Quelques unes portent un astérisque à la fin pour indiquer qu'elles ont été corrigées ou augmentées; quant aux notes ajoutées, je les ai signées.

Les Antiquités de la nation françoise n'ont

point été jusqu'à présent suffisament approfondies, cependant on peut juger par cet ouvrage des choses neuves et piquantes qu'elles offrent au littérateur laborieux, jaloux d'exploiter cette mine féconde et cependant si négligée.

En lisant la partie réimprimée, les lecteurs se seront demandé plusieurs fois sans doute sur quoi sont donc fondés ces éloges outrés dont nos moralistes, nos poëtes, nos prédicateurs, nos satyriques même se plaisent à *exalter* sans cesse ce bon vieux temps et à inculper la perversité du nôtre. Que ces frondeurs connoissent bien peu et l'histoire et les hommes; car depuis le premier Roi Barbare qui nous conquit, jusqu'au prince qui nous gouverne, on vit toujours régner sans interruption un luxe, un éclat, un libertinage, tantôt plus grossier ou plus raffiné, tantôt plus borné ou plus étendu, selon que l'Etat acquéroit ou perdoit en puissance; mais relativement aux mœurs toujours le même. Si l'on remarque de temps en temps quelques particuliers distingués qui donnent

à leurs contemporains l'exemple de la modération, on voit d'un autre côté que la nation elle-même a besoin d'être contenue par des lois somptuaires. L'homme en société a toujours été et sera toujours plus ou moins vicieux ; il préférera sans cesse ses plaisirs et son bien-être à ses devoirs ou à la pratique des vertus.

Cependant, si l'on en croit nos vieillards, ce n'est que depuis peu qu'ont commencé le luxe des habillements, la somptuosité des tables et le dérèglement des mœurs. A les entendre, ils les ont vus naître ; mais en remontant aux différents âges de la monarchie on remarque les mêmes plaintes chez les écrivains de chaque siècle. Les voluptueux du règne de Louis XV vantoient la pureté des mœurs et de l'innocence des siècles de Louis XIV et de François I[er]. Et remontant successivement d'âge en âge on trouve toujours des écrivains moroses pour lesquels la satyre de leur temps et l'éloge de celui où leurs pères ont vécu étoient vraiment un besoin. Non! les hommes, les mœurs, l'esprit des na-

tions ne changent point ainsi ; ils suivent le progrès des lumières et le degré d'instruction qui subissent des variations plus ou moins considérables et le temps où nous vivons, malgré les vaines déclamations, est encore aussi poli et au moins aussi moral que le beau siècle de Louis XIV.

Au surplus si un travail aussi fastidieux que celui que j'ai entrepris admet quelque consolation qui puisse me dédommager de l'ennui qu'il entraîne, c'est le plaisir de pouvoir de temps en temps louer avec sécurité ma patrie qui, malgré les malheurs qu'elle vient d'éprouver, possède assez encore pour ne pouvoir être abattue et briller d'un nouvel éclat. J'aurai plus d'une fois l'occasion de faire remarquer qu'après ses plus grandes catastrophes elle s'est relevée plus belle et plus brillante. J'aurai cette douce consolation de faire l'éloge de mon pays, et de montrer à mes compatriotes que dans les sciences et les arts il en est peu où nos ayeux ne se soient exercés les premiers avec succès lorsqu'ils n'avoient pas été les inventeurs ;

qu'à toutes les époques de la monarchie, les étrangers sont venus prendre chez nous des leçons d'urbanité, de politesse, de goût, et de connoissances générales, enfin que ces derniers n'eussent pas été si souvent nos rivaux, si nous eussions cessé d'être leurs modèles [1].

Paris, 14 *juillet* 1815.

[1] Je m'occupe de la seconde partie de la *Vie privée des François*. Elle comprendra tout ce qui regarde l'Architecture civile, les Décorations intérieures des maisons, les Ameublements, les Vêtements et les Parures ; enfin tout ce qui tient au Costume ; puis un aperçu sur les Amusements, les Jeux et les Plaisirs de la nation.

AVERTISSEMENT PRÉLIMINAIRE.

Ce n'est point une histoire de France que j'entreprends d'écrire. Après la quantité d'ouvrages publiés sur cette matière, quel espoir de trouver encore des lecteurs. Je n'ai ni le but, ni le plan, ni la marche de l'Historien. Nos matériaux même sont entièrement différents; et je ne fais guères entrer dans la confection de cet ouvrage que ceux qu'il exclut du sien. Obligé, par les grands événements qu'il doit raconter, d'écarter tout ce qui ne s'offre pas à lui avec une certaine importance, il n'admet sur la scène que les Rois, les Ministres, les Généraux d'armée, et toute cette classe d'hommes fameux dont les talents ou les fautes, les emplois ou les intrigues ont produit le malheur ou la prospérité de l'État. Mais le Bourgeois dans sa ville, le Paysan dans sa chaumière, le Gentilhomme dans son château,

le François enfin au milieu de ses travaux et de ses plaisirs, au sein de sa famille et de ses enfants, voilà ce qu'il ne peut représenter. Ce tableau néanmoins est celui de nos pères; c'est pour nous en quelque sorte une galerie de portraits de famille; et cette collection, si je ne me trompe, doit nous intéresser plus que l'autre encore.

Plusieurs auteurs, et entre autres l'abbé Couture (1), ont publié des dissertations sur la vie privée des Romains. Ce sujet seul réveille la curiosité de tout homme de lettres. On aime à voir comment vivoit dans ses foyers ce peuple extraordinaire et formidable, à la politique et aux armes duquel nul autre peuple sur la terre ne put résister. Eh! pourquoi quelqu'un, voyant les François devenus, par l'aménité de leurs mœurs et par la supériorité de leurs écrivains, l'une des premières nations de l'Europe, ne se flatteroit-il

(1) *Mémoires de l'Acad. des Inscript. et Belles-Lettres*, tom. 1, pag. 303, 318, et 321. (d. R.)

donc pas d'inspirer un intérêt semblable, en leur présentant les mœurs, les usages, en un mot la vie domestique de leurs ancêtres ?

C'étoit-là un des ouvrages dont l'abbé d'Olivet désiroit la publication. Il en parloit quelquefois avec chaleur, et je connois des littérateurs qu'il avoit pressés de l'exécuter. D'autres que lui, ont pu sans doute avoir aussi la même idée; mais le premier, et le seul, qui l'ait entrepris, est le marquis de Paulmy. Il en chargea un homme de lettres aux lumières duquel il avoit confiance (1); car elle exigeoit une continuité de travaux, et une immensité de recherches, que son état et ses occupations ne lui permettoient pas à lui-même. Malheureusement la production de l'homme qu'il avoit choisi se trouva telle qu'il ne fut pas possible de la mettre au jour. J'en ai chez moi la preuve, au moins pour la partie que je publie. Alors il me

(1) Contant d'Orville en a publié le plan qui forme un vol. in-8°. Il fait partie des *Mélanges tirés d'une grande bibliothèque*. (d. R.)

proposa d'entreprendre l'ouvrage à mon tour. J'y consentis, et avec d'autant plus de plaisir que le sujet m'en parut neuf, riche et piquant (1). D'ailleurs, je m'apprêtois à publier les Fabliaux; et les recherches qu'avoit exigées de moi ce premier travail, me procuroient d'avance des matériaux pour l'autre. M. de Paulmy avoit divisé son sujet en quatre parties : logement, nourriture, habillements, divertissements ou jeux. Ces divisions, qu'on trouve dans plusieurs ouvrages, et en particulier dans le *de Republicâ Romanâ*

(1) Différentes personnes bien dignes de foi, m'ont rapporté que M. de Paulmy avoit invité Le Grand d'Aussy, à l'aider dans la composition de son ouvrage de la *Vie privée des François*. Déjà le premier avoit fait copier dans les manuscrits, tous les sujets propres à inspirer de l'intérêt, et à justifier son entreprise, lorsqu'il crut s'appercevoir que son collaborateur prenoit d'assez longs extraits des matériaux que lui-même ou Contant d'Orville ramassoient depuis long-temps. Ce qui pourroit donner quelque fondement à cette anecdote, est le prospectus publié par Le Grand en tête du IV[e] volume des *Fabliaux*. Son ouvrage, divisé en quatre parties, devoit être orné de gravures, et comprendre l'architecture, les décorations intérieures des maisons, les habillements et parures, les amusements, les jeux et les plaisirs.

Voyant qu'il ne pourroit faire usage des matériaux qui avoient rapport aux dernières parties, Le Grand prit le parti de les employer dans cet ouvrage. (d. R.)

de Cantel, étoient claires et méthodiques; elles renfermoient tout ce qu'on peut dire sur la vie privée : je les adoptai à mon tour, et commençai à travailler.

On sent très-bien qu'une entreprise, telle que celle dont je m'étois chargé, excluant entièrement tout ce qui n'est pas uniquement fondé sur des témoignages et des faits, je ne pouvois l'exécuter qu'avec une collection de livres bien au-dessus de la fortune ordinaire d'un simple littérateur. Ce trésor, je le trouvai encore chez l'homme de qualité dont je parle. Par le plus noble emploi de son loisir et de sa fortune, il s'est composé une bibliothèque immense, dont il eut la bonté de m'accorder la jouissance la plus entière. Ce n'est pas tout. Plus d'une fois lui-même, d'après la connoissance qu'il a de ses livres, il m'en indiqua que j'ignorois, et qui quelquefois aussi m'ont fourni réellement des matériaux utiles pour mon travail. Je me fais un devoir de lui en témoigner ici ma reconnoissance; et je ressens d'autant plus

de plaisir à être juste envers lui, que depuis un certain temps il ne l'a pas été, il s'en faut de beaucoup, envers moi.

Doué d'un courage à toute épreuve, d'une santé qui jusqu'alors avoit été inaltérable, et que malheureusement l'excès du travail a bien changée, je m'étois dévoué à la vie des savants du XVIe siècle; renonçant à tous les plaisirs, travaillant dix à douze heures par jour, extrayant, copiant sans cesse : enfin, pareil en quelque sorte au Saturne de la fable, je ne vécus presque plus que pour dévorer des livres. Eh! quels livres, juste ciel!

Après douze ou quinze mois de cette triste vie, je voulus pourtant reprendre haleine; reconnoître ce que j'avois amassé, et y donner un premier ordre. Je me trouvai possesseur de plusieurs milliers de bulletins, dont le plus long offroit quelques lignes. A la vue de ce chaos effroyable, avec lequel il me falloit cependant composer une histoire suivie, tout mon corps frissonna, je l'avoue : je restai quelque temps dans une sorte de stupeur et d'abat-

tement; et actuellement encore que l'ouvrage est fini, je ne puis me rappeler ce moment d'effroi sans éprouver de nouveau un sentiment de terreur involontaire. Quel métier, bon Dieu! que celui de compilateur! En vérité, on le méprise trop; il mérite quelques égards.

Je repris courage néanmoins; et, avec le temps, je vins à bout, non-seulement de donner un arrangement à mes matières, mais encore de les rédiger historiquement, et selon le plan que je m'étois formé.

Alors je repris mes fouilles; mais, par des raisons nouvelles, dont je n'avois guères dû prévoir la cause d'abord, je pris le parti d'en changer le lieu; et les transportai à la Bibliothèque du Roi, où j'ai éprouvé de la part de M. l'abbé Désaunais, une complaisance et des attentions que je ne pourrai jamais assez reconnoître.

Comme mes matières étoient déjà distribuées régulièrement, tout ce que je trouvois à recueillir de nouveau se plaçoit assez bien; quoique chaque jour il me

fallût ajouter, corriger, changer mon discours et l'ordre de mes idées. En un mot, on pourra se figurer quel a été mon travail, quand je dirai que l'ouvrage qu'on va lire a été copié six fois en entier. Et cependant, toute fatiguante qu'étoit cette partie de ma tâche, ce n'est pas celle qui m'a coûté davantage.

Au premier coup-d'œil, peu de sujets m'avoient paru aussi séduisants que la vie privée des François; à l'exécution, peu me parurent aussi décourageants. Presque tous les détails qui s'offroient à moi étoient froids, secs et minutieux. Et en effet, que dire d'intéressant sur les légumes, les sauces, les ragoûts, les assaisonnements, etc? Sous la plume d'un journaliste mal intentionné, qui, de ce que je publie aujourd'hui, voudroit n'extraire que certains articles, je ne connois point d'ouvrage aussi susceptible de ridicule que le mien.

Si j'avois envie de trouver des lecteurs, il me falloit donc sauver une partie de ces défauts, ou au moins les déguiser. Or,

d'après le peu d'ornements que permet l'austérité du sujet, je ne pouvois y parvenir qu'en employant une autre sorte d'art; qu'en semant tantôt dans un endroit aride quelque anecdote curieuse, s'il m'étoit possible d'en rencontrer; tantôt en traçant l'historique de l'objet lui-même : ici, en hasardant quelque digression amenée par mes matières; là, en rapprochant les usages de plusieurs siècles pour en former un tableau général qui offrît la comparaison des mœurs anciennes avec les nôtres, etc., *etc.* Semblable à un décorateur auquel on auroit donné des jardins à tracer dans un terrain vaste et pittoresque, mais sec et montueux, presque à chaque pas je me disois à moi-même : Que placerai-je ici? Comment m'y prendre pour cacher cette difformité? Au reste, si je fais cette remarque, ce n'est dans le dessein de capter ni la compassion ni la reconnoissance de mes lecteurs. Eh! quel est l'auteur assez peu sensé qui oseroit se flatter de prétentions pareilles, pour avoir écrit quand rien ne l'engageoit à écrire,

Non ; je veux prévenir seulement que j'ai connu les principales difficultés de mon entreprise ; que j'ai cherché à les vaincre ; et que si je n'ai pas mieux fait, il n'étoit pas dans mes facultés de faire mieux.

Il est un autre article sur lequel je dois me disculper ; c'est celui des citations, qui toutes, quoiqu'infiniment nombreuses, sont incomplètes en ce que nommant l'auteur et rapportant son témoignage, elles ne rapportent pourtant pas l'endroit précis et la page où le témoignage a été copié. Mais ce défaut tient au plan que je me fis lors de ma première rédaction. Je m'étois proposé de tracer, autant qu'il me seroit possible, l'ordre chronologique de nos différents usages. En conséquence j'avois pris le parti d'insérer dans le texte même du discours, et le nom de l'auteur, et l'année où il avoit publié son ouvrage. C'étoit une manière simple et sûre d'indiquer les époques que j'avois en vue. Mais aussi elle m'obligeoit à supprimer les citations marginales ; et d'ailleurs elle entraînoit un inconvénient, dont je m'ap-

perçus trop tard, celui de quelques tournures monotones qu'il me falloit répéter souvent. Je tâcherai d'éviter ces défauts dans les volumes qui suivront ceux-ci, et je promets d'y rapporter les citations avec l'exactitude la plus irréprochable (1).

Peut-être aussi, à l'aspect de ce qu'a fourni le seul article de la nourriture, craindra-t-on de voir ces volumes se multiplier en proportion pour les parties suivantes, et devenir assez nombreux pour effrayer d'avance. Mais on sera rassuré, quand j'aurai prévenu que cette première partie est seule aussi abondante que les

---

(1) Cet oubli de faire connoître les sources dans lesquelles Le Grand avoit puisé, m'a souvent fait perdre un temps considérable à feuilleter des ouvrages volumineux pour retrouver un fait qui ne me paroissoit pas exact. Le même oubli est cause de ce que je n'ai pu vérifier nombre de passages. Le Grand s'excuse en cet endroit et promet de mieux faire connoître ses autorités. Il avoit cependant suivi la même marche dans les notes placées à la suite de ses *Fabliaux*. Cette négligence d'indiquer les auteurs cités à l'appui de son systême, m'a contraint de prendre cette peine lorsque j'ai composé mon ouvrage sur l'*Etat de la Poésie françoise dans les XII*[e] *et XIII*[es] *siècles*, (1 vol. in-8° à Paris, chez Fournier, Libraire, rue de la Harpe, n°. 45.), afin de juger sainement si les raisons qu'il apportoit étoient fondées ou non. (d. R.)

trois ensemble. D'ailleurs ceux qui me liront s'appercevront bientôt que presque tous les objets que j'y traite ont chacun leur historique, et qu'en outre je m'y suis permis plusieurs articles fort étendus, sur la pêche, sur la chasse, sur le jardinage, etc., et autres pareils, qui m'ont paru assez intéressants pour croire qu'on me sauroit quelque gré de les avoir ajoutés à mon travail.

Quel que soit au reste l'ouvrage qu'on va lire, il est le mien, le mien tout entier; et je défie qui que ce soit au monde d'en revendiquer la moindre chose. Ce qui a paru sous le même titre et sur la même matière précédemment à moi, m'appartenoit; on l'a extrait de mes cahiers. Malheureusement, il ne m'est pas permis d'en dire davantage sur cet objet; une loi sévère, que je suis obligé de respecter, m'impose, une seconde fois, le silence sur mes droits (1).

---

(1) Ce dernier paragraphe est relatif au reproche qui fut adressé à Le Grand par le marquis de Paulmy, qui l'avoit accusé d'avoir distrait et copié ses matériaux, puis de s'en être servi dans cette production. (d. R.)

HISTOIRE
DE LA VIE PRIVÉE
DES FRANÇOIS,
DEPUIS L'ORIGINE DE LA NATION JUSQU'A NOS JOURS.

CHAPITRE PREMIER.

INTRODUCTION.

L'HISTOIRE de la vie privée d'un peuple doit, comme celle de l'homme, commencer par le premier et le plus pressant de ses besoins. La nécessité d'un logement ou d'un habit n'est que secondaire. Il est des temps même où la nature dispensoit de l'un et de l'autre; mais il n'est aucun jour où elle dispense de nourriture; et c'est sous peine de la faim et de la mort qu'elle ordonne à tout être vivant de s'en procurer une.

Si l'homme étoit né tempérant, s'il se contentoit de satisfaire d'une manière quelconque au besoin qui le presse, un seul aliment, quel qu'il fût, lui suffiroit. Mais cette même nature, comme pour le dédommager de l'incommode nécessité à

laquelle elle le soumettoit journellement, y a joint en même temps quelque plaisir. Elle a voulu que l'organe qu'elle lui donnoit pour cette fonction fût susceptible de sensations agréables. Or de-là qu'est-il arrivé? Non content de trouver, dans ce qu'il mangeoit, le soutien de sa vie, l'homme a voulu y trouver encore des saveurs qui flattassent son goût. Il n'a plus attendu la faim; il l'a prévenue, l'a provoquée par des préparations et des assaisonnements. En un mot, sa gourmandise s'est composé sur ces objets une science très-compliquée, très-étendue, qui, chez les Nations qu'on appelle *policées*, est devenue la plus importante de toutes, et qui forme l'art de leur cuisine.

C'est l'histoire, les progrès et les détails de cet art en France, que j'entreprends d'écrire.

Ainsi que les autres objets de luxe, il y a dû ses accroissements et ses variations, tantôt au caprice et à la mode, tantôt à des principes de santé mal entendus, quelquefois aux circonstances du moment, ordinairement aux productions du sol : car les différents cantons du royaume ne produisant pas les mêmes choses, il a dû en résulter, selon la diversité des lieux, une diversité dans la manière de vivre. Il y a près de trois siècles que Champier (1) faisoit cette observation.

(1) La Bruyère-Champier, neveu de Symphorien Champier, et médecin comme lui, fut attaché au service de François Ier. Il a publié un Traité *De Re Cibariâ, libri* XII. Lyon 1560, in-8°.

Il remarquoit, par exemple, que le fromage étant la principale production de l'Auvergne (1), ce mets y étoit devenu l'aliment principal des habitans ; que dans le Périgord, dans le Limousin, et les montagnes du Lyonnois, on mettoit au premier rang, après le pain et le vin, les châtaignes et les raves ; enfin que dans les Cévennes, où les personnes les plus aisées ne mangeoient du pain que les jours de fêtes, les châtaignes tenoient lieu de tout.

Mais c'étoient nos provinces frontières surtout qui, selon l'Auteur, fournissoient sur la façon de vivre, et sur les habitudes morales qu'elle constitue, des différences plus tranchantes.

« Dans l'Artois et dans le Hainault, ajoute-t-il, « la nourriture ordinaire est du laitage et du « beurre, parce que le pays a des pâturages en « abondance ; c'est du porc, parce qu'on peut « y engraisser aisément cet animal ; ce sont des « pâtisseries, qu'on excelle à diversifier, et qui « forment le principal honneur des tables. De « tous les cantons de la France, il n'en est au- « cun où l'on soit aussi porté à l'ivrognerie. Non- « seulement les hommes, mais les femmes mêmes

---

Ouvrage savant et plein de recherches, que j'aurai souvent occasion de citer dans le cours de cet ouvrage. On doit aussi à Symphorien Champier, *Hortus Gallicus*, Lyon 1533, in-8°—*Campus Elysius Galliœ*. Lyon 1533 in-8°. (*)

(1) Voyez sur les fromages la seconde édition du *Voyage d'Auvergne* par Le Grand d'Aussy, tom. II. pag. 415—420. (d. R.)

« s'y font une gloire de boire beaucoup; et ce
« défaut augmente à proportion qu'on avance
« vers la Flandre Autrichienne, comme il dimi-
« nue à mesure qu'on pénètre dans la Picardie.

« La Normandie se nourrit spécialement de
« pommes et de poires, cuites ou crues. Ces
« deux espèces de fruits lui fournissent aussi sa
« boisson. Cependant elle tire en même tems,
« et beaucoup de poisson de la mer qui l'envi-
« ronne, et de nombreux troupeaux de ses
« pâturages.

« Il y a dans la Bretagne, entre la haute et la
« basse partie, une opposition frappante. Les
« habitans de la basse, appelés *Bretons-Breton-*
« *nants*, ont non-seulement une langue étran-
« gère, mais des mœurs féroces et barbares; et,
« ce qui est pis, une certaine inclination au vol.
« Pour ceux de la Haute-Bretagne, la plupart
« d'entr'eux possèdent la politesse et l'urbanité
« françoises. Leur boisson est un vin de pays; et
« leur nourriture, des fruits, des pâtisseries, et
« du poisson tant de mer que de rivière.

« Chez les Gascons, tout le monde, hommes
« et femmes, nobles et roturiers, pauvres et
« riches, mangent de l'ail et de l'oignon. Cet
« assaisonnement infect, qu'on fuit par-tout
« ailleurs, est pour eux un ragoût délicieux
« qu'ils emploient dans tous leurs aliments (1).

---

(1) Ailleurs l'auteur attribue à cette nourriture bilieuse, et

« Pour l'abondance, le bon goût et la variété
« des fruits, la Provence ne le cède à aucun
« autre canton du royaume; mais pour la dou-
« ceur des mœurs, pour la noblesse dans la façon
« de vivre, ce peuple est bien inférieur au reste
« de la France. Il consomme peu de viande;
« excepté dans les montagnes et le long des côtes,
« où le chevreau est d'usage : mais il mange beau-
« coup de poisson, soit frais, soit salé, parce
« que la Méditerranée lui en fournit beaucoup.
« Il estime, par-dessus tout, les olives préparées
« et les câpres. Chez lui on sert sur la table,

---

aux vins forts dont usent les Gascons, le caractère colère et emporté qu'il prétend leur être propre. Ce goût pour les aulx et les oignons subsiste toujours dans nos provinces méridionales. C'est le remède par excellence, la panacée universelle. L'ail mis dans le pôt-au-feu, disent les habitans de ces contrées, augmente la bonté et la saveur de la viande; piqué dans le manche d'un gigot, il lui communique un goût agréable. Souvent après avoir fait blanchir les aulx on les fait cuire dans la lèchefrite afin de recevoir le jus qui découle d'un rôti, puis en dressant la viande sur le plat, on l'entoure des aulx que l'on sert à grandes cuillerées. Les salades de chicorées ne seroient pas présentables, si avant de les servir on n'avoit, au préalable, frotté le saladier avec de l'ail qu'on écrase avec une croûte de pain nommée *Chapon*. Il est de l'honnêteté d'offrir cette croûte aux étrangers qui en font toujours part aux Dames de la maison. Dans l'intérieur des familles, elle est divisée et partagée. Votre enfant a t'il des vers ascarides? Eh! vite, du pain frotté d'ail, puis un verre de vin. Pour éviter l'influence de l'air brumeux et malsain, pour les épidémies, portez de l'ail sur vous, et surtout ne sortez point sans vous être frotté les lèvres avec ce précieux remède. Telles sont les idées reçues dans presque toutes nos provinces du midi. Il sera parlé de l'*Aillée*, à l'article des *Sauces*. (d. R.)

« comme un mets exquis, des figues et des rai-
« sins, frais ou secs ; et même des citrons, des
« oranges, limons et poncires, qui par-tout ail-
« leurs ne sont regardés que comme un assaison-
« nement. Cette manière de vivre approche de
« celle des Espagnols. Ses mets s'y assaisonnent
« avec de l'huile ; car on n'y connoît presque pas
« le beurre. Les vins y sont forts et vigoureux,
« les perdrix, rouges et fort grandes ; mais elles
« ont un fumet très-agréable qu'elles doivent aux
« alimens dont elles se nourrissent.

« Les Bourguignons passent pour les hommes
« les plus gourmands de toute la France. C'est
« chez eux particulièrement qu'est en vogue ce
« proverbe, *mieux vaut bon repas que bel habit.*
« Aussi dit-on communément qu'un Bourgui-
« gnon a les boyaux de soie » (1).

« Les provinces intérieures du royaume, conti-
« nue Champier, ont les mœurs plus douces

---

(1) Paradin *Histoire de Bourgogne*, a fait la même remarque que Champier. Après avoir cité un passage de Sidonius-Apollinaris sur les anciens Bourguignons, où ils sont accusés d'aimer la bonne-chère ; après avoir rapporté ces mots de Luitprand, *Burguncionum voracitatem ;* il ajoute : *encores aujourd'huy retiennent l'ancienne façon de faire ; car je croy qu'en toute la Gaule il n'y a nation en laquelle se facent plus de banquetz et de joyeusetez. De manière que, estant les autres nations de la Gaule enclinées à soy tenir proprement et bragardement, et user de beaux et riches habitz, les Bourguignons seuls usent de fort modeste estat et de peu de pompe. Au reste, l'on les dit avoir ventre de veloux, pour raison des bonnes chères.*

« que les autres. Elles se nourrissent aussi beau-
« coup mieux ; et la vie en général y est à-peu-
« près assez uniforme par-tout. C'est du bœuf,
« du mouton, beaucoup de porc frais ou salé,
« du gibier, de la volaille, des fruits : toutes
« choses que le pays produit en abondance. On
« y consomme aussi une grande quantité de
« poisson d'eau douce ; et, dans la plupart des
« terres, les Seigneurs ont des étangs et des
« rivières ».

Ces résultats sont les apperçus d'un homme qui avoit beaucoup observé ; et qui paroît même avoir bien vu, puisque ses remarques, au moins pour ce qui regarde la nourriture, sont aujourd'hui encore *presque* toutes vraies. Elles devoient l'être au reste, étant toutes fondées sur les productions que la nature rend propres à chacune de nos provinces. Cependant il faut observer aussi (et c'est ce qu'a fait le médecin dans le cours de son ouvrage), que, de tous temps, et par toute l'étendue du royaume, l'industrie nationale a combattu et vaincu cette même nature ; et que, par ses soins, son commerce, ou autrement, elle s'est procuré mille objets que celle-ci sembloit lui avoir refusés pour jamais.

Tout ce qu'on va lire en offrira la preuve à chaque page. Je commence par les aliments tirés du règne végétal.

NOURRITURE
TIRÉE DU RÈGNE VÉGÉTAL.

PREMIÈRE SECTION.

Du Blé et des autres Farineux.

Le *blé* étant une plante perfectionnée par les soins de l'homme, une plante que la nature ne lui offre spontanément dans aucun climat (1), qu'il n'entretient dans l'état d'amélioration où il a su l'amener, que par des précautions renouvelées tous les ans, et qui, enfin, jusqu'au moment où elle devient nourriture, exige plusieurs opérations raisonnées et des instruments très-ingénieux, il est plus que probable qu'il a fallu bien des siècles avant qu'on ait pu parvenir à en faire un aliment. Les Grecs érigèrent des autels à Cérès et à Triptolème, dont l'industrie leur avoit enseigné l'art de le cultiver; et la reconnoissance dut, sans doute, chez plus d'un peu-

(1) Plusieurs auteurs anciens et modernes prétendent cependant que le blé croît naturellement et sans culture en Sicile. Linnée avance la même chose de la Sibérie, et il conclut même de-là que ce pays est celui qui a été habité le premier par les hommes.

ple, rendre des honneurs pareils au bienfaiteur précieux qui offroit un pareil présent.

On ignore quand et par qui le *blé* fut apporté dans les Gaules. Comme toutes les connoissances et les lumières de la nation étoient entre les mains des Druides, et que ces prêtres Législateurs avoient pour maxime de ne rien écrire, on ne sait rien sur ses premiers âges; et si quelques écrivains latins ou grecs, qui connurent cette nation depuis l'invasión des Romains, n'eussent transmis sur elle certains détails, peut-être ignorerions-nous aujourd'hui jusqu'au nom de nos premiers ayeux (1).

Mais on peut conjecturer avec vraisemblance qu'habitant un pays couvert d'immenses forêts, ils se nourrirent long-temps des graines, des fruits sauvages de leurs arbres, et surtout du fruit de ces différentes espèces de chênes qui s'étoient si fort multipliés chez eux. Le respect particulier qu'ils portoient à ce dernier arbre, (respect auquel il n'est pas possible autrement

---

(1) Les Gaulois apprirent des Marseillois l'art utile de l'agriculture; (*Discours sur l'Ancienneté de Marseille*, par l'Abbé Aillaud, p. 23,) pour la première fois la charrue déchira le sein de leurs terres, qui rendirent avec prodigalité le grain qu'on leur avoit confié, et pour la première fois aussi, les pampres verdoyants couronnèrent ces coteaux devenus depuis si célèbres.

. . . . *Fumea Massiliæ ponere vina potes.*
Mart. Lib. XIII, Epig. 123.
Vel cocta fumis musta Massilianis.
Idem, Lib. III, Epig. 82. (d. R.)

d'assigner une raison vraisemblable), la cérémonie pompeuse avec laquelle le grand-prêtre venoit tous les ans couper la plante parasite qui s'y attache et s'y nourrit, le nom même de ces Druides, dérivé du Celtique *Déru* ou *Dru* (chêne), (1) tout semble indiquer ce qui servit de première nourriture à nos aïeux. Ce fut celle de la plupart des peuples originellement barbares. Quelques-uns même en avoient conservé le goût, après

(1) Les étymologistes ne conviennent pas que les mots *Deru*, *Dru*, soient d'origine Celtique : plusieurs pensent qu'il ont été formés du grec Δρῦς, chêne, arbre consacré à leurs cérémonies, d'où leurs femmes qui étoient prophêtesses furent appellées *Dryades*. D'autres auteurs tirent le latin *Druidæ*, du peuple de la Gaule qui faisoit partie des *Carnutes*, et dont on croit que *Drocum* aujourd'hui *Dreux*, étoit la capitale. (Saint-Foix, *Essais historiques sur Paris*, tom. I, pag. 7, édition de 1777 note I.)

Chez les Romains, le chêne étoit aussi un objet de vénération. Il étoit consacré à Jupiter, et l'on regardoit comme un présage funeste qu'il fût atteint par la foudre, à laquelle la hauteur de cet arbre doit naturellement l'exposer. Mœlibée, dans la première Eclogue de Virgile, en rappelant à Tytire l'effet des guerres civiles, dit :

Sæpè, malum hoc nobis, si mens non læva fuisset,
De cælo tactas memini prædicere quercus.

Ovide offre encore une preuve que le chêne étoit consacré à Jupiter, et que le gland servit de nourriture aux premiers humains.

« *Arbuteos fœtus montanaque fraga legebant,*
« *Cornaque, et in duris hærentia mora rubetis,*
« *Et quæ deciderant patulâ Jovis arbore glandes.*
Métamorph. lib. I, vers. 104.

C'étoit aussi de feuilles de chêne que se composoit la couronne civique. (d. R.)

s'être policés. Chez les Arcadiens et les Espagnols, le gland étoit regardé comme un mets délicieux ; et on lit dans Pline que, de son temps, ces derniers en servoient sur leur table au dessert, après les avoir fait cuire sous la cendre pour les adoucir (1). La règle que Saint Chrodegand, évêque de Metz, fit vers la fin du huitième siècle pour les chanoines, dit expressément au chapitre *de mensurâ cibi :* que si, dans une année défavorable, *le gland où la faine viennent à manquer*, c'est à l'évêque à y pourvoir. Charles Estienne, dans son *Prædium rusticum*, imprimé vers le milieu du seizième siècle (2), assure qu'en cette

---

(1) Cette coutume subsistoit encore en Espagne au XVI[e] siècle, à ce qu'écrit Champier. Mais l'auteur ajoute que ces glands surpassoient les nôtres en grosseur et en bonté. Il y a en effet quelques espèces de chênes, dont le fruit est aussi doux que celui de la noisette.

Liébaut dit qu'il y a deux arbres qu'on doit regarder comme les premiers de tous, parce qu'entre autres avantages, *leur fruit, peut, en temps de disette, faire du pain avec un peu d'orge et d'avoine*, et ces deux arbres sont, selon lui, le chêne et le châtaignier.

(2) Charles Estienne, d'une famille à laquelle l'imprimerie et les lettres ont tant d'obligation, est auteur de plusieurs Traités d'Agriculture. *De Re Hortensi*, *Libellus*, Parisiis, 1535, in-8°. *Seminarium et Plantarium fructiferarum præsertim Arborum*, *etc.* Parisiis, 1536, in-8°. — *Vinetum*, *in quo varia vitium*, *uvarum*, *vinorum*, *etc.* Parisiis, 1537, in-8°. — *Arbustum*, *Fonticulus*, *Spinetum*, Parisiis, 1538, in-8°. — *Sylva*, *Frutetum*, *Collis*. Parisiis, 1538, in-8°. — *Pratum*, *Lacus*, *Arundinetum*. Parisiis, 1543, in-8°. — Ces Traités réimprimés plusieurs fois, furent réunis en 1554, sous le titre de *Prædium rusticum*. Charles Estien-

partie de la Champagne qu'on appelle le Perthois, la faine du hêtre passoit, de son temps, pour une nourriture très-délicate. Le premier pain des Arcadiens fut fait avec de la farine de gland. Quand, animé par le zèle et le courage le plus respectable, du Bellay, évêque du Mans, vint en 1548, représenter à François I[er]. la misère affreuse des provinces, et celle de son diocèse surtout, il assura le roi qu'en beaucoup d'endroits le peuple étoit réduit à cette sorte de pain. (1) On en a encore fait ainsi en 1759, dans

---

ne publia l'*Agriculture et Maison rustique*, Paris, 1565, in-4°, et Lyon, in-16. Cet ouvrage fut augmenté, en 1570, par Jean Liébaut, son gendre et médecin comme lui, et auquel il avoit laissé des mémoires manuscrits sur l'agriculture. Liébaut les rédigea et les amplifia à sa manière. Ce livre, l'un des plus misérables qui jamais aient été faits, n'en fut pas moins traduit en plusieurs langues étrangères. Il a même eu en France plusieurs éditions, d'où l'on a retranché peu-à-peu toutes les sottises et les superstitions absurdes dont il étoit rempli. Malgré ses défauts cependant, il est précieux pour les faits qu'il peut fournir; et j'aurai souvent occasion de le citer dans le cours de cet ouvrage, ainsi que les Traités d'Estienne et de Champier. Mais afin que le lecteur ne confonde pas l'ancienne *Maison rustique* avec les éditions nouvelles, les seules qu'il connoisse, je préviens que quand il s'agira de l'édition du XVI[e] siècle, ce sera toujours le nom de Liébaut, et non son livre, que je citerai. Quand je prendrai un fait dans celles qui sont plus modernes, je les désignerai par le titre de *nouvelle Maison rustique*, dont la meilleure édition a été publiée par M. Bastien, en trois vol. in-4°. (*)

(1) Ce pain devoit être bien mauvais, puisque le gland doux, *Quercus esculenta*, commun dans le midi de l'Espagne n'étoit pas encore introduit. Il seroit intéressant de l'acclimater sur les côtes de nos provinces méridionales. Quelques écrivains préten-

quelques cantons de la Westphalie qui étoient ravagés par la guerre (1) ; mais ce fruit grossier, par-tout aujourd'hui abandonné aux animaux, a cédé enfin à des farines nourrissantes, extraites des différentes sortes de grains que l'homme, par son travail et son industrie, a forcé la nature d'améliorer pour son usage.

Agriculture des Gaulois.

Si l'on en croit Justin, ce fut cette colonie grecque, venue de Phocée s'établir à Marseille, qui apprit aux Gaulois l'art de cultiver la terre. Mais, d'un autre côté, si l'assertion de Justin est vraie, quel temps n'a-t-il pas fallu à l'*agriculture* pour pénétrer ainsi de proche en proche depuis la Méditerranée jusqu'à l'Escaut, à travers ces divers peuples dont les Gaules étoient composées, et qui différoient si fort entr'eux par les mœurs et le langage? Que d'obstacles ne dut-elle pas éprouver, avant d'être généralement répandue par-tout? Et cependant il est certain qu'elle y fut non-seulement accueillie d'une extrémité du pays à l'autre, mais même qu'elle y devint très-florissante.

---

dent que le mot *Gland* dans les auteurs, a quelquefois une acception étendue, et qu'il désigne en général, les fruits sauvages. (d. R).

(1) Paw dans ses *Recherches philosophiques sur les Américains*, cite ce fait en réponse à l'abbé Goguet auteur de l'*Origine des Arts et des Sciences*, qui prétend que le gland est *trop amer et trop peu substantiel pour avoir jamais pu fournir un aliment convenable à l'homme*; et que quand on trouve dans les anciens le mot de gland, il faut entendre ordinairement la noix, la châtaigne, et autres fruits semblables. (*)

Selon Strabon, on recueilloit dans *toute la Gaule* du froment et du millet; on y nourrissoit *toutes sortes de troupeaux ;* et il n'y avoit *aucun terrein*, excepté les bois et les marais, auquel on ne fît rapporter quelque chose. Solin et Pomponius-Méla rendent le même témoignage sur la fertilité de ce pays. Enfin César, Dion, et Cicéron parlent du commerce considérable de *blé* que la Gaule faisoit avec les Romains.

Engrais des terres.

Pline dit que dans quelques cantons, tels que l'Autunois et le Poitou, on fumoit les terres avec de la chaux; qu'ailleurs les Gaulois se servoient de marne; et que cet *engrais*, qui étoit chez eux une *invention fort-ancienne*, faisoit même leur richesse.

Sciage des grains.

Pour couper leurs moissons, ils employoient une espèce de machine particulière, qu'il n'est pas trop aisé de comprendre d'après la description très-abrégée que l'auteur en donne. Palladius, qui en parle aussi, n'est pas plus intelligible. On voit seulement par ce qu'en rapportent les deux écrivains, que c'étoit une sorte de van, monté sur deux roues légères. Il étoit armé de dents de fer à sa partie antérieure, et portoit à l'autre bout un timon, auquel on attachoit un cheval ou un bœuf. Au lieu de tirer à la manière ordinaire, l'animal poussoit la machine en avant. Le conducteur en même-temps la haussoit ou la baissoit à la hauteur des épis; et ces épis se trouvoient arrachés, ou plutôt coupés par les dents,

sans que la paille fût endommagée. Elle restoit sur pied dans toute sa longueur.

Cette méthode au reste tenoit à un autre usage du temps. Le fléau, employé aujourd'hui pour battre le blé, n'étoit pas inventé alors. On ne savoit extraire le grain de son épi, qu'en le faisant fouler par des chevaux et des bœufs, ou en l'égraînant sous de gros rouleaux traînés par les mêmes animaux. Mais, comme ce procédé brisoit et gâtoit les pailles, on avoit imaginé de couper les moissons à deux reprises. Quelques peuples cueilloient d'abord les épis, puis ils venoient ensuite scier le chaume. D'autres au contraire commençoient à couper la tige entière, et finissoient par séparer les épis sur l'aire. Telles étoient, selon Varron, les deux méthodes usitées en Italie.

Il paroît d'après le témoignage du naturaliste latin, que les Gaulois ne connoissoient que la première; car quand il parle de leurs procédés pour récolter le panis et le millet, il remarque qu'ils le moissonnoient avec des ciseaux et un peigne. Apparemment qu'avec le peigne ils saisissoient d'une main une poignée d'épis, tandis que de l'autre ils la coupoient avec les ciseaux.

Les Flamands ont conservé pour leurs moissons un procédé qui semble être un vestige de celui des Gaulois. C'est un bâton à crochet, pareil à celui que portent les chiffonniers de Paris. Avec ce bâton, le moissonneur prend et saisit un certain nombre de tiges; et de l'autre main il

les abat avec une large lame à laquelle tient un manche perpendiculaire (1).

Voilà à-peu-près tout ce qu'il est possible de recueillir sur l'agriculture primitive des Gaulois. On voit au moins par les progrès rapides qu'ils y firent, par la machine qu'ils inventèrent pour leurs moissons, que déjà la Nation annonçoit cette industrie ingénieuse qui l'a distinguée depuis, et qui a plus contribué encore à l'enrichir que la fertilité de son territoire.

Imperfection de l'Agriculture.

Cependant il faut convenir avec regret que de tous les arts, l'agriculture est celui sur lequel le François a le moins exercé son génie naturel. Sciences, métiers, modes, objets de luxe et de plaisir, tout lui est redevable. Peut-être même n'est-il aucun de ces genres qu'il ne puisse se vanter d'avoir perfectionné : tandis qu'il a dédaigné honteusement la première et la plus nécessaire des inventions. Au reste, quels progrès cet art pouvoit-il faire entre les mains de la partie la plus ignorante et la plus méprisée de la Nation ? Car, tel a été son sort, depuis l'invasion des barbares jusqu'à nos jours. Si par hasard un de ces malheureux, que leur naissance condamne à le cultiver, naissoit avec assez de génie pour y faire

(1) Pendant le temps que les Pays-Bas ont fait partie du territoire françois, les Belges ont adopté plusieurs procédés en usage dans la mère patrie, l'agriculture surtout y a fait de grands progrès et cette méthode est bien moins pratiquée, peut-être même finira-t-elle par être entièrement abandonnée. (d. R.)

quelque expérience utile, ses remarques n'étoient-elles pas perdues pour le reste du royaume, puisque par son ignorance il ne pouvoit ni les écrire ni les communiquer. Aussi l'agriculture ne nous a offert jusqu'à nos jours, qu'une routine aveugle, des outils grossiers, des procédés vagues et peu raisonnés, que le temps nous a transmis, que l'on respecte sans savoir pourquoi.

Il y a trois siècles que Palissy, (1) cet ouvrier de Saintes, homme de génie, qui a laissé plusieurs ouvrages remplis d'observations physiques bien supérieures à son siècle, faisoit sur les instruments des laboureurs une remarque semblable. Il dit (2) avoir vu en Bigorre de ces instruments, *si* lourds et si mal faits, qu'ils lui donnèrent de la colère. Il paroît surpris avec raison, qu'un gentilhomme qui vit dans sa terre, n'emploie pas ses lumières et son temps à tâcher de

---

(1) Bernard de Palissy, fayencier et peintre sur verre et sur émail, l'un des premiers qui ait employé la chimie à son véritable objet, étoit l'un des hommes les plus recommandables de son temps. Aussi modeste que savant, il ne prenoit d'autre titre que celui d'*Ouvrier en terre et des rustiques figulines du Roi.* Ses différents traités difficiles à réunir furent recueillis par Gobet, en 2 vol. in-8°. et imprimés en 1636, sous le titre *Moyens de devenir riche.* M. Faujas de Saint-Fonds, auquel les géologues ont tant d'obligation en a donné une nouvelle édition en 1777, in-4°. Le Musée des Monuments François, possède plusieurs vitraux et fayences de ce grand artiste. (d. R.)

(2) *Recette véritable par laquelle tous les hommes de la France pourront apprendre à multiplier leurs trésors.*

les perfectionner. Enfin il fait des vœux pour que le roi, daignant s'occuper lui-même de cet objet utile, crée quelque espèce de récompense annuelle, destinée uniquement à ceux qui feront en ce genre une découverte.

Révolution qu'elle a éprouvée.

Le moment qu'appeloient les vœux de Palissy étoit dans l'ordre des événements, fixé au dix-huitième siècle. Alors s'est répandu dans la nation un engouement général sur tout ce qui regarde l'agriculture; et cet engouement a été produit par un livre, l'*Ami des Hommes*. Alors parurent sur cet art une foule d'ouvrages, soit nationaux, soit traduits de l'anglois. Alors s'établirent une gazette et un journal d'agriculture, des académies et des assemblées d'agriculture, des prix et des fêtes d'agriculture, (1) une école vétérinaire enfin pour le traitement des animaux qui servent à l'agriculture. Qui n'a entendu parler des Economistes, et de leurs deux écoles, pratique et théorique? Un sieur Sarcey de Su-

(1) La première Société d'Agriculture établie en France fut celle de la province de Bretagne qui date du 20 mars 1757. La Société de Paris fut formée par un arrêt du Conseil le 1[er] février 1761; elle fut composée de quatre bureaux distribués à Paris, à Meaux, à Beauvais et à Sens. Ces bureaux qui tenoient chacun des séances ne formoient cependant qu'une seule Société dont les membres correspondoient entre eux; à cet exemple la Société d'Agriculture de Tours fondée le 14 mars 1761, fut divisée en trois bureaux, l'un à Tours, l'autre à Angers, et le troisième au Mans. Maintenant la plus grande partie des Sociétés littéraires des départements s'occupent d'agriculture. (d. R.)

tières, établi en Beauce, y a donné des leçons pratiques de labourage, et formé des élèves. On a inventé des charrues particulières, des semoirs pour distribuer plus également le grain, et par conséquent propres à économiser la semence. On a imaginé une *culture nouvelle;* c'est l'expression dont on s'est servi pour désigner de nouvelles manipulations et de nouveaux principes. Enfin le Gouvernement lui-même, secondant l'impulsion donnée aux esprits, a fait distribuer à ses frais dans les provinces plusieurs livres qui avoient de la réputation (1). Il a favorisé les défrichements par des exemptions particulières, et permis l'exportation des grains, que depuis il a prohibée par d'autres vues.

En condamnant avec impartialité les abus et le

---

(1) L'un de ces ouvrages favorisés a été celui du marquis de Turbilly sur le défrichement des terres, et sur l'art de les fertiliser par l'écobue. L'écobue, comme on sait, consiste à peler la superficie du sol, qu'on enlève avec les gazons et avec les petites racines qu'il peut contenir; à laisser le tout sécher; à le brûler ensuite au moyen de petits bâtis en bois, disposés d'espace en espace; et à répandre enfin ces cendres sur le terrain. Ce procédé est usité dans les terres maigres et stériles; je n'en parle ici que pour indiquer l'époque de son introduction en France. Elle n'a pas trois siècles, au moins si l'on en croit Palissy. Cet auteur en fait mention dans son *Traité des Sels divers*, imprimé en 1580, et il l'y décrit d'une manière très-détaillée; mais il n'en parle que comme d'une opération inconnue chez nous, et pratiquée seulement dans quelques cantons des Ardennes, où les laboureurs l'employoient, les uns tous les quatre ans, d'autres tous les six ans, pour tirer de leur sol aride un peu de seigle.

ridicule dont a pu se rendre coupable, pendant cette époque l'enthousiasme des François, avouons cependant qu'il en a résulté réellement pour l'Agriculture, et par conséquent pour l'Etat, plus d'un bien. On a desséché des marais, défriché des landes, fertilisé des terres arides, formé des prairies artificielles, et fait, sur le chaulage des grains, sur leurs diverses maladies, sur les insectes auxquels ils sont sujets, spécialement enfin sur l'art de les conserver, beaucoup d'expériences utiles.

J'ai dit ci-dessus que les Gaulois, ainsi que les autres peuples leurs contemporains, ne connoissoient, pour séparer le grain de son enveloppe, d'autre moyen que de le faire fouler sous de gros rouleaux, ou sous les pieds de leurs chevaux. Toute vicieuse qu'est cette méthode, elle s'est longtemps maintenue dans plusieurs de nos Provinces (1).

Battage des blés.

Un commissaire général des haras de Provence, nommé Meiffren, a écrit, vers le commencement du XVIII[e] siècle, pour en montrer les inconvénients. Outre qu'elle salit le grain par la fiente des animaux, qu'elle brise la paille, etc., il prétend qu'elle fait encore avorter les juments poulinières, et qu'elle gâte le pied des poulains. Aussi, dit-il,

---

(1) Elle existe encore dans quelques endroits de la Provence et du Languedoc. Olivier de Serres, fait mention de cette coutume, *Théâtre d'Agriculture*, tom. I, pag. 157. (d. R.)

l'Italie, l'Espagne, la Barbarie, et tous les pays enfin où l'on est curieux d'avoir de beaux chevaux pour le manége, l'ont-ils généralement proscrite.

Meiffren ne se contenta pas d'éclairer ses compatriotes sur les abus de la pratique qu'ils suivoient. Il voulut encore leur fournir les moyens d'y suppléer avec avantage; et inventa une machine à battre les grains, qui, en douze heures, pouvoit faire autant d'ouvrage que six batteurs vigoureux en feroient dans le même temps avec le fléau. C'est au moins le jugement qu'en porta l'Académie des Sciences, devant laquelle l'auteur en fit l'épreuve en 1737 : quoiqu'en même temps l'Académie, néanmoins, déclarât qu'on pouvoit encore la perfectionner.

Le sieur Duquet, en 1722, en avoit présenté une autre du même genre, laquelle, au moyen d'une manivelle coudée, faisoit jouer plusieurs fléaux à la fois. Celle-ci, disent les *Mémoires de l'Académie, a été depuis mise en usage avec succès*. En 1763, le sieur Loriot en présenta aussi une, composée de sept fléaux. L'année d'auparavant, il y en avoit eu une autre, présentée par de Malassigny; car il n'est personne qui inventant quelque chose d'utile, ne recherche la sanction d'un corps aussi éclairé, et aussi zélé pour le bien public. Cette dernière machine de Malassigny, agissoit au moyen de pilons qui étant successivement élevés par les menton-

nets d'un arbre tournant, frappoient la gerbe en retombant sur elle tour-à-tour. On reconnoît ici la mécanique des moulins à foulons, des moulins à tan, etc.; mais appliquée au battage du blé, elle avoit le défaut de le piler, comme dans la méthode où l'on emploie des chevaux; et ne pouvoit pas donner ce coup de fouet que donne le fléau, et qui détache le grain de son épi, sans l'écraser.

Les Anglois se sont occupés aussi de cette machine si utile. En 1768, Evert de Swillington en a inventé une qui peut faire mouvoir douze fléaux ensemble; et pour laquelle il a reçu, en récompense, de la Société d'Emulation, une gratification considérable. Mais ce qui est bien plus glorieux pour lui, c'est que l'Angleterre a adopté le fruit de son travail. On l'y a depuis perfectionné encore; car il y a telle de ces machines qui est mue par un moulin à vent.

Quant à nous qui avons l'honneur des premières tentatives en ce genre, nous chez qui on en a fait plusieurs heureuses, ainsi qu'on vient de le voir, nous les avons délaissées dans un oubli impardonnable; et, d'une extrémité de la France à l'autre, le blé est toujours foulé par les chevaux, ou battu à force de bras, par le fléau simple.

Conservation des grains.

Personne n'ignore quelle facilité ont à fermenter et à s'altérer ces grains destinés par l'homme à sa nourriture; et surtout le froment,

le meilleur de tous. On sait combien leur garde exige d'attention et de travail, et combien souvent encore ces soins, si pénibles, sont infructueux. Le plus beau, le plus utile des secrets sans contredit, seroit celui qui pourroit conserver le grain quand il a été moissonné : et cependant c'est celui de tous dont on s'est le moins occupé; quoique mille fois on l'ait demandé aux physiciens, aux naturalistes et aux savants, qui aiment le bien public. Nous ignorons même quels étoient en ce genre les procédés de nos pères.

Il seroit aisé de prouver par vingt citations différentes, que dans tous les temps ils ont caché des blés sous terre. Mais étoit-ce là une pratique, un usage habituel, ou simplement une précaution passagère, dictée par la crainte d'un moment? C'est ce qu'on n'oseroit décider. Il est certain au moins que, depuis la fin du XVII[e] siècle, le hasard a fait trouver, en différents endroits du royaume, des amas de blé considérables, dans des trous et des souterrains dont on n'avoit absolument aucune connoissance. Les *Mémoires de l'Académie des Sciences*, année 1708, en nomment plusieurs; et ils ajoutent même, que le blé s'y étoit très-bien conservé (1).

Magasins souterrains.

Quinte-Curce rapporte que les Barbares qui

(1) Cette méthode étoit non-seulement usitée chez les Barbares, mais encore chez plusieurs peuples anciens. Voyez *Théâtre d'Agriculture* par Olivier de Serres, tom. I, pag. 163, col. 2. (d. R.)

habitoient les environs du Caucase, cachoient de même leurs grains dans des fosses souterraines. Cette idée est si simple qu'elle a dû être la première qui se soit présentée à des Barbares ; et il est naturel que plusieurs l'aient conservée, même après s'être policés (1).

Les Montagnards Chinois ont encore pour leur riz, des puits destinés au même usage. D'abord ils remplissent le trou de branches sèches auxquelles ils mettent le feu. La flamme durcit les parois du puits ; et la cendre forme ainsi, au fond, un lit assez épais pour défendre le grain de l'humidité de la terre. Après cela, ils jettent leur riz dans le trou ; ayant soin, à mesure qu'on l'emplit, d'en garnir les côtés avec des nattes. Mais, avant de jetter le grain, ils ont la précaution de l'exposer très-longtemps au soleil, ou même de le dessécher dans des étuves, afin de détruire ainsi les insectes qui le dévoreroient, ou de dissiper l'humidité intérieure qui le feroit fermenter.

Le *Théâtre d'Agriculture* par Olivier de Serres, seigneur du Pradel (2), prévient qu'en Gascogne

(1) Vers le commencement du XIX[e] siècle un particulier qui venoit d'acheter une propriété auprès d'Amiens voulut faire creuser un puits. Les ouvriers parvenus à la profondeur de deux toises découvrirent une ancienne construction composée de plusieurs chambres dont les portes de quelques-unes étoient murées. On y trouva du blé et d'autres grains parfaitement conservés (d. R.)

(2) Cet excellent ouvrage publié par l'auteur en 1600, a été

et en Guyenne on employoit de même des fosses profondes, appellées *Cros* par les habitans, et dans lesquelles il falloit, dit-il, descendre avec une échelle (1). Mais ce qui est surprenant, ajoute l'Auteur, d'après le témoignage de Pline et de Varron, c'est que ces sortes de magasins sont aussi bons qu'ils paroissent devoir l'être peu.

Dans le Quercy, disent les *Mémoires de l'Académie des Sciences* (année 1708), cités plus haut, on se sert, pour le même usage, de certaines carrières de sable, fort communes dans le pays; sans autre précaution que d'y étaler un lit de paille avant de les emplir; d'en mettre un autre par-dessus le blé quand le tas est fait, et de couvrir ensuite le tout de terre. Enfin Duhamel (*Elémens d'Agriculture*) ajoute que ces sortes de puits subsistent encore aujourd'hui dans la Gascogne et le Vivarais; et toutes les personnes qui ont un peu lu savent qu'ils sont très-usités en Pologne et dans tout le nord de l'Europe.

Au reste, de toutes les méthodes qu'on a inventées en différents temps pour conserver le blé, celle-ci est une des plus sûres, parce qu'elle le

---

reimprimé avec des notes curieuses par les soins d'une société de savants agronomes. Cette nouvelle édition qui forme deux gros volumes in-4°. a paru en 1804. Je préviens que je corrigerai toujours d'après cette dernière. (d. R.)

(1) Tom. I, pag. 163. (d. R.)

défend de l'action de l'air extérieur ; mais elle a un grand inconvénient, au moins dans nos climats, c'est qu'il faut employer le grain tout aussitôt que le puits est ouvert : autrement il se gâte. Sans doute que pendant qu'il étoit enfermé, la privation du renouvellement d'air ayant favorisé davantage en lui la fermentation intestine que subit tout corps qui porte en soi des principes de dissolution, il devient plus susceptible alors des impressions nouvelles, lorsqu'il vient ensuite à en recevoir de l'atmosphère. D'ailleurs on ne peut point également par-tout employer les caveaux, parce que par-tout on n'a point un terrein propre pour en construire. Mais l'art y a suppléé en certains endroits par un procédé à-peu-près pareil.

Ce procédé consiste à mettre en tas dans un magasin, le blé qu'on veut garder, à le couvrir de trois bons pouces de chaux pulvérisée, et à humecter ensuite cette chaux avec des arrosoirs pleins d'eau. Ainsi délayée, elle forme, avec les grains de la superficie, une calotte qui préserve le tas entier. Ceux-ci germent bientôt, et ils poussent même une tige d'environ un pied et demi ; mais elle périt l'hiver suivant, et leur paille ne fait qu'épaissir et fortifier encore la croûte extérieure. On a par ce moyen une provision de blé qu'on peut garder pour un cas de disette ; et c'est, disent les *Mémoires de l'Académie* que j'ai déjà cités, ce qu'on fait à Châlons, et dans plu-

sieurs autres villes, dont les habitans aiment à se rassurer contre une année de famine (1).

Le même ouvrage parle d'un phénomène, assez semblable à l'opération de Châlons, et que le hasard seul a produit dans Metz. Quelques mouvemens intestins de la part des Bourgeois de cette ville, sous Henri III, ayant fait suspecter leur fidélité, le duc d'Espernon, alors gouverneur, amassa dans la citadelle une provision considérable de blé, pour pouvoir leur résister et les contenir en cas de révolte. Mais les habitans étant demeurés fidèles, et la garnison ayant continué toujours de se fournir de vivres dans la ville, on ne toucha point au magasin. Il a demeuré en son entier *jusqu*'à nos jours ; et le grain s'en est très-bien conservé, moyennant une croûte ou enveloppe, assez forte pour porter un homme, qu'ont formée la poussière du magasin, les dépôts des insectes, et les grains pourris par l'humidité.

En 1707, on avoit fait à Sedan la même découverte. Toute la différence, c'est qu'ici le magasin étoit creusé dans le roc ; qu'on en avoit muré l'entrée ; que le blé n'y étoit amassé que depuis cent

(1) Béguillet dans son *Traité de la Mouture économique* assure que ce fait est faux, qu'on n'en a aucune connoissance à Châlons, et que l'auteur du Mémoire a été induit en erreur par l'auteur de la *nouvelle Maison rustique* qui l'a avancé gratuitement. Sans doute Béguillet a d'autres preuves pour attaquer un fait positif allégué, il y a près de trois siècles, par Liébaut lui-même : car s'il ne lui opposoit que le témoignage actuel des Châlonnois, il doit sentir combien peu de force auroit son raisonnement.

dix ans ; et que la calotte s'y étoit formée par une germination du grain sur un pied de superficie (1).

On a, depuis, beaucoup écrit sur ces deux faits. De prétendus politiques les ont même cités comme le moyen le plus sûr de nous préserver de la famine. Amassez des blés dans les années abondantes, ont-ils dit ; laissez ensuite agir la nature, et ne craignez plus la disette.

A des gens qui font des promesses aussi intéressantes, il ne s'agit point d'objecter la quantité énorme de blé qui se perdroit par une croûte d'un pied, prise sur la superficie entière de tout ce qu'on en amasseroit dans le royaume. Quelque considérable que soit cette perte, qu'est-elle en comparaison du salut de l'Etat ? Mais les auteurs de ce projet magnifique sont-ils bien sûrs de conserver tout le grain qu'ils emmagasineront ainsi ? Il y a quelque temps qu'on a voulu en garder à l'Hôpital-Général de Paris. On avoit cons-

---

(1) Je soupçonne Le Grand de s'être trompé dans les date qu'il assigne à la découverte de Sedan, et d'avoir attribué à cette ville ce qui s'étoit passé à Metz. « On découvrit en 1707, dans « la citadelle de Metz une grande quantité de blé, placé en « 1528 dans un souterrain, qu'il s'étoit si bien conservé, que le « pain qu'on en fit, deux siècles après son enfouissement fut trouvé « très-bon. » Il existe encore aujourd'hui à Ardres, Département du Pas de Calais, un de ces souterrains pratiqué par les Romains. *Théâtre d'Agricult.* tom. I, pag. 181, col. 1. (d R.)

truit pour cela une grande citerne qu'on remplit de blé, et il s'y est pourri.

2°. Ont-ils réfléchi qu'il ne suffiroit pas de conserver en son entier la substance du grain, qu'il faudroit encore trouver l'art de le conserver dans sa bonté première? car enfin, tout vieillit et s'altère avec le temps. En vieillissant, le blé rougit et contracte une certaine âcreté qui brûle la langue. Quand on le sème, il ne lève point, ainsi qu'on l'a éprouvé sur le blé de Metz. Enfin sa mauvaise qualité est si reconnue, que les boulangers ne l'achètent qu'au plus bas prix, parce qu'ils sont obligés de le mêler avec d'autre pour l'employer. Seul, il ne pourroit faire du pain. Le docteur Malouin, auteur de l'*Art du Boulanger*, l'un des arts qui composent la collection entreprise par l'Académie des Sciences, assure qu'il a vu tenter l'expérience sur d'excellent blé de huit ans qu'on avoit gardé avec le plus grand soin, et qui étoit très-bien conditionné. On ne put en obtenir de bon pain, dit-il, qu'en y mêlant un tiers, et même une moitié de blé nouveau. En vain on a essayé plusieurs fois d'en faire avec le blé de Metz. En 1744, quand Louis XV, par l'événement que tout le monde connoît, se trouva dans cette ville avec toute la famille royale, on leur en présenta; mais ce pain fut trouvé insipide, dit Malouin, et il n'avoit pas la consistance ordinaire : ce qui pourroit faire douter de ce qu'avance l'auteur du Mémoire de l'Académie, déjà

cité plusieurs fois, que le pain qu'on fit à Sedan avec le vieux blé étoit *excellent*. Il est vrai que l'académicien ne cite sur ce fait qu'un seul témoignage.

Pline assure, d'après Varron, que le blé peut se conserver, sans altération dans son épi, pendant cinquante ans ; mais Varron dit qu'il faut enfouir les gerbes en terre (1). On conçoit en effet que les grains restant ainsi chacun dans leur enveloppe particulière, ils sont moins sujets à s'échauffer et à fermenter, que quand ils se touchent et se pressent mutuellement par tous les points de leur surface. Nos paysans, au reste, connois sent cette méthode. Il n'est point de Province de la France où l'on ne sache conserver la moisson en meule, mais ce n'est là qu'une manière ingénieuse de suppléer aux granges, quand on en manque, ou une précaution d'un moment, pour attendre sans risque le temps où l'on pourra battre ; et, quoi qu'en dise Varron, il y auroit aujourd'hui peu de laboureurs assez confians pour oser, sur sa parole, laisser en gerbe, pendant trois ou quatre années seulement, la moisson qu'ils auroient recueillie. Notre climat est trop humide ; et ce qui pourroit peut-être réussir ailleurs, n'auroit chez nous aucun succès.

Etuves pour le blé.

Il suit de tout ceci que jusqu'à nos jours on n'a point encore trouvé de procédés sûrs pour con-

(1) Olivier de Serres, *Théâtre d'Agriculture*. tom. I, p. 163. (d. R.)

server, pendant un certain temps, les grains dans toute leur bonté. Vers le milieu du XVIIIe siècle le Gouvernement s'en occupa. Le comte d'Argenson, Ministre de la Guerre, ayant formé le projet d'établir, sur les frontières du royaume, des magasins pour la subsistance des troupes, on imagina de faire passer le blé par une étuve, afin d'y détruire tout-à-la-fois par la chaleur, et les animalcules qu'il peut contenir, et l'humidité interne qui occasionne en lui une fermentation. La première étuve fut construite à Lille en 1750, par un sieur Maréchal, chevalier de Saint-Louis et commissaire principal des guerres à Colmar qui a publié, sur ce travail, quelques détails dans le *Journal de Paris,* 30 avril 1781 : mais il convient pourtant que ses premiers essais furent fort imparfaits ; qu'il lui fallut tenter plusieurs étuves nouvelles, et que ce n'est qu'en 1755 qu'il atteignit ce *point de perfection qui ne laisse plus rien à désirer.*

En 1753, Duhamel, l'un de ces physiciens si rares, dont les travaux précieux n'ont pour objet que le bien public, a publié un *Traité de la conservation des Grains*, dans lequel il paroît avoir poussé les expériences et les succès plus loin qu'on n'avoit fait encore avant lui. Enfermer dans un petit espace une grande quantité de blé, le mettre à l'abri des rats, des oiseaux, etc., l'empêcher de se gâter, le préserver des insectes, voilà le problême intéressant qu'il s'est proposé à lui-

même, et il est venu à bout de le résoudre. Il emploie pour cela de grandes caisses bien fermées, ayant un double fond dont le supérieur est composé d'une grille en fil-d'archal recouverte de cannevas. Par le moyen d'un soufflet ou ventilateur, il y porte de l'air qui, pénétrant par le grillage, et sortant par des ouvertures à soupape pratiquées au couvercle, traverse toute la masse de blé, et en emporte l'humidité. Mais avant d'enfermer ses grains dans le *grenier de conservation* (c'est ainsi que Duhamel appelle son coffre), il les travaille, et les fait passer par trois cribles de différente espèce; puis, comme ils pourroient déjà être attaqués par des insectes, et qu'alors la caisse augmenteroit encore le mal, il les soumet, ainsi que Maréchal, dans une étuve particulière, à un degré de chaleur capable de faire périr les animalcules.

Maréchal a réclamé sur Duhamel l'invention des étuves. Celui-ci l'a revendiquée à son tour. Pour moi, en donnant à cette découverte, ainsi qu'à celle des greniers de conservation, les éloges que toutes les deux méritent, je dirai seulement qu'il est fâcheux que des procédés si ingénieux et si sûrs, excèdent les facultés et même l'intelligence ordinaire du laboureur. Duhamel lui-même en a senti les inconvéniens; puisque, dans un *Supplément* à son *Traité de la conservation des Grains*, il supprime le ventilateur, et se contente de faire bien étuver le grain et de l'enfermer

ensuite dans des caisses ; assurant même, d'après plusieurs expériences, que le pain fait avec ce blé est plus nourrissant, plus savoureux, et qu'il exige dans le four un tiers moins de temps.

Au reste, le Gouvernement fit établir des étuves à Bordeaux pour les grains et farines destinés à nos colonies. Du Mesle, intendant des îles de France et de Bourbon, en a fait construire aussi dans ces deux îles en 1772, d'après les principes et les plans de Duhamel. Il assure (1) qu'elles y ont très-bien réussi ; qu'on y consommoit au mois de septembre 1780, des blés qu'il avoit fait étuver en 1774 et 1775, et que le pain qui en provenoit étoit *excellent.* Sa méthode, quand le blé étoit sorti de l'étuve, consistoit à le faire étendre pour le laisser refroidir, à le faire vanner pour le nettoyer de toute ordure, et à le tenir ensuite enfermé dans des caisses. Les plus petites de ces caisses contenoient trente-cinq milliers pesant de blé ; il y en avoit même deux qui pouvoient en contenir cinquante-quatre milliers.

Quant aux farines étuvées, elles ont eu le même succès. On en a envoyé aux Antilles un certain nombre de barils préparés ainsi, et d'autres qui ne l'étoient pas. On les a fait revenir ensuite les uns et les autres dans les ports de France. Au retour, les premiers étoient très-sains, dit-on, et les autres se sont trouvés tous demi-pourris.

---

(1) *Journal de Paris*, 6 mai 1781. (d. R.).

L'abbé Poncelet (1) a proposé aussi, pour la conservation des grains, une méthode qui n'est que celle de Duhamel, avec quelques modifications. Pour exterminer les insectes, l'abbé Poncelet se sert d'une lessive particulière dans laquelle il trempe son blé; et après l'avoir fait passer ensuite par l'étuve pour le sécher, il l'enferme, non dans des caisses, comme Duhamel, mais dans une enceinte de briques avec compartiments. (L'enceinte est divisée par cases, afin que quand on voudra en tirer du blé, on puisse la vider à son aise par parcelles, sans éventer le reste du tas.) Lorsque le magasin est plein, on le couvre fort exactement avec des planches épaisses, sur les bandes desquelles on colle encore des bandes de toile. Enfin on y ajoute environ douze ou quinze pouces de sable fin et très-sec, ce qui préserve le grain, comme avoient fait les croûtes à Metz et à Sedan, ou plutôt comme faisoient jadis nos pères.

Quoique je ne doute nullement que les deux physiciens dont on vient de lire les procédés, ne doivent à leurs seules recherches et à leurs méditations, l'un les caisses, l'autre les greniers à compartiments; je ne dois point omettre néanmoins que ces deux inventions ne sont point nouvelles, et qu'on les employoit avant eux. Voici ce qu'é-

(1) *Histoire naturelle du Froment*, Paris, 1779, in-8°. (d. R.)

crivoit en 1600 Olivier de Serres (1). *Tant y a qu'il vaut tousjours le (grénier) faire grand que petit : afin de s'y manier à l'aise, nettoyans, et meslans les grains à volonté, sans se confondre : et pour la mesme cause y aura au grenier, bas ou haut, des séparations d'aix ou de plastre, faisant des réceptacles divisés, esquels les blés se logeront par distinctes espèces. Quant aux quaisses où aucuns tiennent leurs blés, elles sont louables, en ce que le blé s'y garde fort nettement, hors des poussières, et du desgast des rats, et chats et oiseaux, si elles sont bien faictes.*

Au reste, quoiqu'on puisse reprocher à ces méthodes, comme je l'ai dit plus haut, le défaut de ne pouvoir être employées par le simple laboureur, toujours trop pauvre pour entreprendre de pareilles dépenses ; elles peuvent cependant être adoptées par des particuliers riches, par des hôpitaux, des corps municipaux, des maisons religieuses ; et en cela elles sont vraiment précieuses, parce qu'elles donnent à la classe la plus opulente de la nation, la faculté de sauver le royaume dans une année de famine.

Multiplication des semences.

Un autre abbé, nommé de Vallemont, mort au commencement du XVIII[e] siècle, a laissé dans un de ses ouvrages, intitulé *Curiosités de la Nature et de l'Art*, un secret bien plus merveilleux encore. Cet auteur ne s'amusoit point à con-

(1) *Théâtre d'Agriculture*, Tom. I, pag. 162, col. 1. (d. R.)

server des blés déjà venus, il les multiplioit avant qu'ils fussent semés ; et cela sans presque cultiver la terre, sans la fumer, et par la seule vertu d'une eau de sa composition, laquelle devoit, selon lui, opérer tous ces prodiges en développant les germes (1).

Les vrais physiciens rient toujours de pareilles découvertes ; mais il n'en est pas ainsi de la multitude. Tout ce qui s'annonce à elle comme un secret, la séduit infailliblement. Tel est son foible, parce qu'elle est ignorante. Annoncez-lui le médecin de l'Europe le plus habile, elle s'en défiera ; mais elle se livrera aveuglément à un charlatan, si celui-ci se vante de posséder une recette quelconque. Celle de l'abbé de Vallemont fut accueillie presque comme un présent miraculeux. Ce fut à qui employeroit sa liqueur, ou à qui en inventeroit une du même genre. On en trouve par douzaines dans le *Dictionnaire de Chomel,* dans la *nouvelle Maison Rustique*, dans nos différents livres d'agriculture ; et assurément, si elles tenoient seulement la moitié de leurs promesses, la France deviendroit capable de nourrir seule l'Europe entière. Des cultivateurs éclairés n'ont pas dédaigné pourtant d'essayer sur leurs

(1) Quel que soit ce secret, l'abbé de Valmont n'en est point l'auteur. Long-temps avant lui, l'Allemand Agricola se vantoit d'avoir trouvé une *mumie végétale* qui devoit produire sur les arbres ce que la composition de l'abbé opéroit sur les grains.

grains ces eaux prétendues fécondantes; moins, il est vrai, pour se convaincre par eux-mêmes de leur inutilité réelle, que pour pouvoir en assurer les autres. L'effet a été tel qu'ils l'avoient prévu. Mais le peuple a beau se tromper dans ses expériences, il imagine toujours que c'est sa faute, et n'en tient pas moins opiniâtrément à ses préjugés.

Provinces renommées pour les grains.

Les blés réputés les meilleurs de toute la France au seizième siècle, étoient ceux de Beauce, de l'Ile-de-France, de Brie, de Picardie, de Champagne et du Bassigny. Au moins c'est la liste qu'en donne Liébaut, et le rang qu'il leur assigne. Cependant il ajoute que ceux du Berry, du Poitou, de la Saintonge, de l'Angoumois, du Limousin, de la Normandie, du Languedoc, et de la Limagne d'Auvergne avoient de la réputation.

Selon Champier, toutes les provinces qui sont situées le long de la Loire, regardoient le blé de Beauce comme le premier de tous. L'auteur parle avec mépris de celui du Dauphiné, qui étoit brun, dit-il, rempli d'ivraie et de toutes sortes de graines nuisibles; de sorte que le pain qu'on en faisoit causoit des vertiges, et que les œufs mêmes des poules qui en mangeoient se vendoient moins que les autres.

D'après la loi que je me suis imposée, en composant mon ouvrage, d'en lire chaque article à l'homme de Paris réputé le plus habile dans l'art dont cet article doit traiter, j'ai consulté surtout

ce qui regarde les moulins, la mouture, et en particulier sur la qualité respective des blés de nos diverses provinces, le sieur Buquet, dont il sera parlé bientôt, et l'un des hommes les plus capables assurément de porter en ce genre un jugement. Il m'a dit que le meilleur de tous les blés du royaume, selon lui, étoit celui de Provence; puis ensuite, et dans l'ordre qui va suivre, ceux du Quercy, du Dauphiné, de la Brie, de la Beauce, du Valois, et du haut Soissonnois.

Carie des blés.

Le blé, comme la plupart des autres végétaux, a ses maladies particulières; mais ce qui surprendra davantage dans une plante cultivée aussi anciennement, c'est que quelques-unes de ces maladies sont nouvelles. « J'ai vu quelques endroits « des montagnes du Lyonnois, écrivoit Champier en 1560 (1), en éprouver une qui, selon les « paysans du canton, n'a pas trente ans d'ancienneté. Les uns veulent qu'elle arrive au grain « lorsqu'il est en fleur; les autres, lorsqu'il commence à être formé. Il acquiert sa grosseur ordinaire; mais il est noir et vide. Si on l'écrase « entre les doigts, il paroît comme pourri, et « exhale une odeur fétide. Si on le bat dans la « grange, il laisse sur l'aire beaucoup de poussière noire. A en croire quelques personnes, « ce mal ne se fait sentir que de deux années « l'une. Selon d'autres, on l'éprouve quelquefois

(1) *De Re Cibariâ*, lib. IV, cap. X, pag. 263. (d. R.)

« tous les ans ; et il a, pour cause, des brouil-
« lards, des vents malsains. D'ailleurs il ne se ré-
« pand point généralement par-tout ; mais il oc-
« casionne ici plus de ravages, et là moins ».

Tillet de l'Académie des Sciences, a fait à Trianon, sous les yeux de Louis XV, plusieurs expériences sur les blés cariés. Il a découvert, avec l'aide du microscope, que ces taches noires qu'on appelle carie, n'étoient qu'une sorte de moisissure, une espèce de mousse ou de champignon qui s'implante dans le grain, et en dévore la substance en pénétrant jusqu'au germe qu'il infecte. Le physicien s'est assuré qu'une forte lessive, faite avec des cendres de bois neuf et de la chaux vive, détruisoit cette plante parasite. Il a publié le résultat de son travail ; et son mémoire, imprimé au Louvre, a été envoyé par le gouvernement à tous les Intendants de province.

SECTION II.

Mouture des Grains.

Il est prouvé par l'histoire qu'avant qu'on sût moudre le blé, on le mangea en substance, ou grillé, ou bouilli; mais dès qu'on eut une fois trouvé l'art de séparer la pulpe blanche et nourrissante qu'il contient, d'avec la peau grossière de son écorce, on renonça à tous les autres procédés en faveur de celui-ci.

Moulins à bras et à chevaux.

Soit que, selon Pline, on doive à Cérès tout ce qui concerne la boulangerie, soit que ce soit Mylétas, fils du premier roi de Laconie, qui, comme le prétend Pausanias, ait inventé les moulins; il est certain au moins que les premiers qu'on employa furent des moulins à bras. En Egypte et en Grèce c'étoient les femmes qui les tournoient. Néanmoins ce travail, surtout quand les moulins étoient un peu considérables, devenoit si fatiguant que chez la plupart des peuples où ils furent en usage, on n'y destina ordinairement que des esclaves; et que quand on voulut avancer le travail, ou avoir les moulins plus forts encore, il fallut se servir d'ânes et de chevaux pour les tourner.

Moulins à eau.

Les moulins à bras donnèrent sans doute l'idée des moulins à eau, dans lesquels le produit du travail, bien autrement multiplié, s'opère conti-

nûment et sans peine par la force réglée d'un élément assujéti. Quelques savants ont fait honneur de cette belle machine à Mithridate ; mais cette assertion si glorieuse pour le monarque, ils ne la fondent que sur un passage très-peu décisif de Strabon, dans lequel il est dit que près de Cabires et du palais de Mithridate *on voyoit un moulin à eau.* Ce qui est certain, c'est qu'alors il existoit déjà l'invention dont il s'agit. Une lettre de le Prince, insérée dans le *Journal des Savants*, an. 1779, en fournit plusieurs preuves. Telle est entr'autres cette jolie épigramme d'Antipater de Thessalonique, dont voici la traduction. « Vous « qu'on a jusqu'ici employées à moudre nos « grains, femmes, laissez désormais reposer vos « bras, et dormez sans trouble; ce n'est plus pour « vous que les oiseaux annonceront par leurs « chants le lever de l'aurore. Cérès a ordonné aux « Nayades de remplir vos travaux. Elles obéis- « sent, et tournent avec vîtesse une roue qui meut « rapidement elle-même les meules pesantes. « Maintenant vont renaître pour nous les jours « heureux, les jours de repos du siècle d'or. Nous « changeons sans peine en aliments les dons de « Cérès ».

Rome, dans le cours de ses conquêtes, dut apprendre sans doute la construction de ces sortes de moulins. On en trouve en effet la description dans Vitruve. Cependant, comme cette ville préféra d'employer à la mouture de ses grains l'im-

mense quantité d'esclaves qu'elle contenoit, on n'y connut guères que des moulins à bras ou à chevaux. Ceux-ci diminuèrent quand Constantin eut aboli l'esclavage ; et alors il fallut adopter et perfectionner les moulins à eau.

Il est probable que c'est par l'entreprise des Romains que ces derniers furent introduits chez les Gaulois. Ausone en fait mention. En parlant d'une des rivières qui se jettent dans la Moselle, il la représente *præcipiti torquens cerealia saxa rotatu.*

Par l'attention avec laquelle la Loi Salique, la Loi des Bourguignons, la Loi des Visigoths, s'occupent de la police des moulins, par les peines graves qu'elles décernent toutes trois contre ceux qui en briseront quelque écluse, ou qui y voleront, il est certain que le gouvernement les regardoit comme une chose très-importante.

Moulins pendants.

Les anciennes ordonnances font aussi mention de *moulins à arche.* Ce sont ceux qu'aujourd'hui nos meûniers nomment *moulins pendants*, et qui sont construits sur les arches des ponts. On en voit quelques-uns de cette sorte à Charenton près de Paris.

Moulins à auges.

L'art a trouvé le moyen d'établir des moulins jusques sur les ruisseaux qui n'ont qu'un filet d'eau pour en mouvoir la roue. Il n'a fallu pour cela que changer en augets creux les larges planches qui forment les aubes, et placer la roue plus bas que le courant. L'eau, amenée par une goutière, tombe perpendiculairement dans les augets;

et elle opère ainsi par son poids, ce qu'opère dans les autres l'impulsion horisontale.

Le naturaliste Bélon (1) dit avoir vu au Mont-Athos, des moulins dont le courant n'étoit *pas plus gros que le bras.* La roue en est petite, dit-il, *faite d'autre manière que ne sont les nôtres; et cependant elle pourroit faire tourner quelque grande meule qu'on voudroit.*

Je n'oserois décider, d'après cette courte description, si les moulins que Bélon désigne ici sont ceux que l'on nomme moulins à augets; mais si ce sont les mêmes, cette roue, *faite différemment des nôtres*, donneroit lieu de croire qu'alors ils n'existoient point encore en France.

Les moulins à eau pour le blé ont produit successivement les moulins à papier, les moulins à huile, à tan, à foulon, etc.; mais en ceci, comme en mille autres choses, le plus utile a précédé ce qui l'étoit le moins.

Moulins à bateau.

On vient de voir les moulins à eau adoptés dans Rome. En moins de deux siècles, ils s'y établirent si exclusivement, que la nourriture de la ville dépendit uniquement d'eux. En 540, quand Vitigès vint y assiéger Bélisaire, le roi Vandale ne fit autre chose, pour l'affamer, que couper les aqueducs et détourner les courants d'eau sur lesquels les moulins étoient établis. Il eût réussi

(1) *Observations sur les Singularités trouvées en Grèce, en Asie, etc.* ann. 1553.

infailliblement, sans l'invention industrieuse du général de l'Empire, qui s'avisa, dit Procope, de transporter les moulins sur le Tibre même, et qui inventa ce que nous appelons moulin à bateau.

Ceux-ci sont les moins bons de tous, et ils ont des inconvénients sans nombre. Il y a pourtant des endroits où il n'est pas possible d'en adopter d'autres; et Lyon surtout est dans ce cas. Les montagnes qui entourent cette ville sont tellement battues des ouragans, que les moulins à vent qu'on a voulu y construire ont tous été brisés. D'un autre côté, les moulins à bateau gênent si considérablement la navigation du Rhône, ils occasionnent tant de naufrages, enfin ils ont si souvent exposé la ville aux craintes de la famine, par les longues interruptions de travail qu'occasionnent les grosses eaux et les gelées, (1) que le corps municipal a proposé en 1768, un prix pour l'auteur qui trouveroit le meilleur moyen d'y suppléer et d'approvisionner sûrement Lyon en farines.

Vingt et un ans auparavant, un sieur du Boste avoit déjà proposé, dans ce dessein, des moulins d'une construction nouvelle. La roue motrice, dans les siens, n'étoit point appliquée au côté du bateau, comme dans les nôtres. Il la plaçoit à la poupe; ou plutôt, c'étoit moins une roue ordi-

---

(1) C'est ce qui manqua d'arriver dans le rude hiver de 1789. Le Rhône fut gelé, et sans les soins multipliés du Lieutenant général de police Rey, la ville eût manqué de farine. (d. R.)

naire, que des aubes taillées en vis sans fin, et fixées à l'extrémité d'une longue pièce de bois, laquelle leur servoit d'arbre, et étoit couchée sur l'eau. La vîtesse du courant, en faisant tourner la vis, faisoit tourner aussi l'arbre; et celui-ci communiquoit son mouvement à la meule. Par ce procédé, comme le bateau alloit en quelque sorte, au moyen d'un bras postiche, chercher jusqu'au milieu de la rivière, le mouvement dont il avoit besoin, il pouvoit rester attaché au rivage; il gênoit beaucoup moins, et couroit lui-même bien moins de risques. Cette invention, louée dans les *Mémoires de l'Académie des Sciences*, fut, disent ces Mémoires, adoptée avec succès à Lyon; mais le succès ne fut pas de longue durée probablement, puisque le corps municipal, comme je l'ai remarqué, se vit obligé, quelques années après, d'inviter les artistes et les savants à imaginer des moyens plus sûrs.

C'est dans le XVIII[e] siècle qu'on a trouvé celui d'employer le flux et le reflux de la mer pour faire tourner les moulins. On en doit l'invention à un charpentier de Dunkerque, nommé Perse.

Quoique les moulins à eau et les moulins à bateau aient été adoptés généralement en France, presque au moment de leur origine, ni les uns ni les autres cependant n'y abolirent les moulins domestiques. Dans la vie de saint Benoît d'Aniane (mort en 822), on lit que le Saint en avoit un qui lui servoit pour lui et pour ses compagnons, et

dont la meule étoit tournée par un âne. Il est encore mention d'un moulin à chevaux, sous l'an 1302, dans une chronique en vers, que j'ai eu occasion de voir parmi les manuscrits de la Bibliothèque du Roi, et qui est du quatorzième siècle.

Quant aux moulins à bras, ils durent, comme plus commodes, et en même-temps comme moins dispendieux, se conserver plus généralement encore. Parmi les *miracles de saint Bertin*, on lit celui d'une femme qui ne voulant point fêter la translation de ce saint, et travaillant, ce jour-là, à moudre son blé, perdit l'usage du bras. Frodoard rapporte un miracle semblable, opéré l'an 888, sur une autre femme qui, dans un cas pareil, sentit tout-à-coup sa main s'attacher à la manivelle de la meule, et qui ne fut délivrée qu'en invoquant Saint-Denys.

Et ce n'étoit point seulement chez les particuliers que se trouvoient ces sortes de moulins; c'étoit chez les rois même. Grégoire de Tours raconte qu'une certaine Septiminie, nourrice d'un fils de Childebert, ayant été convaincue de plusieurs crimes, elle fut reléguée dans un domaine royal, et condamnée, entre autres peines, à tourner la meule du moulin qui devoit fournir, chaque jour, aux femmes du Gynécée (1), la farine né-

(1) Chez les Grecs et chez les Latins, on appeloit Gynécée tout endroit réservé exclusivement aux femmes. On donna aussi ce nom à certains lieux de travail où elles s'occupoient en commun d'ouvrages de laine. Nos rois, sous la première et la se-

cessaire pour leur nourriture (1). Après ce qui a été dit plus haut, que le travail de la mouture à bras étoit si fatiguant qu'en certains pays on n'y employoit que des esclaves, on ne sera pas surpris de le voir ici infligé comme peine.

Plusieurs dévots personnages s'y dévouèrent

---

conde race, eurent, dans leurs palais et leurs maisons de campagne, des Gynécées de cette seconde espèce. Mais on voit par les Capitulaires de Charlemagne, que les femmes qui s'y trouvoient attachées, y travailloient à des ouvrages de plus d'un genre. *Ad Genicia nostra, sicut institutum est, opera ad tempus dare faciant; id est, linum, lanam, evaisda, vermicula, warentia, pectines, laminas, cardones, saponem, unctum, vascula, et reliqua minutia quæ ibidem necessaria sunt....Feminæ nostræ quæ ad opus nostrum sunt servientes*, dit-il ailleurs, *habeant ex partibus nostris lanam et linum, et faciant sarcillos et casimilos*, Outre les esclaves enfermées dans le Gynécée, outre les personnes libres qui s'y attachoient au service du Prince, on y réléguoit quelquefois certaines femmes convaincues d'adultère ou de quelque autre crime. Telle fut la Septiminie dont parle Grégoire de Tours. Mais il paroît par l'exemple de celle-ci, que les coupables alors étoient condamnés à des travaux particuliers et plus durs que les autres.

Les grands seigneurs voulurent avoir des Gynécées, à l'imitation des rois. Mais malheureusement ces établissements, entre leurs mains, devinrent bientôt, par un effet de la dépravation des mœurs, des sérails où ils tinrent enfermées les victimes destinées à leur luxure. Ces désordres furent si multipliés et si scandaleux, que le mot de Gynécée devint le synonyme de lieu public; et peut-être sont-ce-là les premières maisons de prostitution qui aient eu lieu en France.

(1) *Septiminia, vehementer cæsa, ac cauteriis accensis in facie vulnerata, in Marilegiam villam ducitur, ut scilicet trahens molam, his quæ in Gynæcio erant positæ, per dies singulos farinas ad victus necessarias prepararet.*

même quelquefois, par esprit de pénitence. Saint-Germain, évêque de Paris, ne mangeoit d'autre pain en carême que celui dont il avoit lui-même moulu le grain. A son imitation, sainte Radegonde, depuis le moment où elle prit le voile de religieuse à Poitiers, voulut, tous les ans, moudre aussi le sien, dit Fortunat; et l'on montre encore aujourd'hui dans cette ville, comme une relique, quelques fragments de la meule dont se servoit la pieuse Reine.

On trouve des exemples de moulins à bras, jusques au treizième siècle. Ils subsistèrent longtemps, surtout dans les communautés religieuses, tant parce que ces communautés étant situées la plupart loin des rivières, dans les déserts et dans les bois, ils y devenoient d'une nécessité indispensable; que parce que le travail de corps étant prescrit aux Moines par leur Règle, on s'y faisoit un devoir de moudre manuellement tout le grain nécessaire à la nourriture du monastère. Ils subsistent encore dans l'Orient, concurremment avec les autres. Plutarque apprend que les Romains en avoient toujours dans leurs camps et à la suite de leurs armées. En France, il y a eu, plus d'une fois, des cas urgens, tels que ceux d'un siége, où l'on s'est vu obligé de les employer; et plusieurs de nos places de guerre en offrent encore des débris dans leurs magasins (1).

---

(1) Les *Mémoires de l'Académie des Sciences*, année 1707.

En 1741, à la suite d'une grande inondation et d'un hiver rigoureux, le contrôleur-général des finances proposa au corps municipal de la ville de Paris d'en faire construire dans la capitale ; et son avis, qu'on adopta, eût été suivi sans la guerre qui survint. Enfin les agronomes modernes en recommandent beaucoup l'usage. Ils prétendent même que comme la farine y est moins échauffée par la pression que sous les meules énormes des autres, elle perd moins son huile et ses principes ; et que par conséquent le pain qui en résulte est meilleur.

Moulins pédales.

Ce conseil est d'autant plus praticable maintenant qu'un mécanicien habile nommé Berthelot a trouvé le moyen de les faire tourner par le seul mouvement des pieds et la pesanteur du corps : ce qui les rend incomparablement moins pénibles. Ces moulins pédales ont été annoncés au public par l'auteur en 1778, et adoptés presque aussitôt dans l'hôpital général de Bicêtre. C'est-là un de ces lieux où les machines qui emploient les hommes doivent être accueillies avec autant d'empressement qu'on accueille ailleurs celles qui les économisent. Au lieu de laisser pourrir dans une éternelle oisiveté les malfaiteurs forts et vigoureux que renferme ce lieu de châtiment, le magistrat de police y a introduit différentes sortes de tra-

---

font mention d'une machine proposée par un sieur de la Garouste, pour faire tourner à-la-fois quatre de ces moulins domestiques.

vaux. Ils y sont excités par l'appât d'une rétribution qui leur est payée ; et c'est ainsi qu'en rendant utiles à la société des malheureux qui lui étoient nuisibles, un homme sage a su encore leur rendre plus supportable le châtiment qu'ils méritent.

Les moulins pédales ont cessé d'être employés en 1781 à Bicêtre : mais c'est par des raisons étrangères à leur construction et à leur utilité.

En 1741, un architecte, nommé Mansart, avoit présenté à l'Académie des Sciences un moulin à bras, portatif, plus petit que les moulins ordinaires de cette espèce, et qui néanmoins pouvoit moudre huit boisseaux de blé par heure.

Moulins à vent.

Ceux qui ont pour moteur la force du vent, ont été inventés, dit-on, dans l'Asie mineure, où les rivières sont rares. On croit communément qu'ils furent apportés, au douzième siècle, par les Croisés; et que c'est-là la raison pour laquelle on rencontre si fréquemment différentes pièces de ces moulins dans les anciennes armoiries. (1) Si le fait est vrai, il faut au moins que ce soit un présent de la première Croisade ; puisqu'il existe une charte de Guillaume, comte de Mortain, petit-fils de Guillaume-le-Conquérant, datée de

(1) J'ai souvent examiné l'*Armorial général*, ainsi que plusieurs ouvrages sur le blason, et il m'a été imposible de trouver des armoiries anciennes où seroient représentées quelques-unes des pièces qui composent un moulin, d'ailleurs leur choix ne convient guères à l'esprit du temps. (d. R.)

l'an 1105, dans laquelle il est mention de moulins-à-vent (1).

A en croire Heringius (2) il y avoit déjà près de quatre siècles qu'ils subsistoient dans d'autres contrées de l'Europe. Au moins il rapporte un passage d'une ancienne Chronique Bohémienne, par lequel on voit qu'on en établit alors en Bohême. (3) J'ignore quel degré de croyance mérite la chronique citée par Heringius; mais quand même les moulins dont il s'agit auroient été introduits en Bohême au huitième siècle, comme l'avance le chroniqueur, rien ne prouveroit qu'ils fussent alors connus en France. Seulement il en résulteroit qu'ils ne sont point en Europe le fruit des Croisades.

---

(1) Cette charte est rapportée par Mabillon dans ses *Annales Ord. S. Benedicti*, tom. V, pag. 474. Guillaume y permet à Vital, abbé de Savigny, d'établir *molendina ad ventum* dans les Diocèses d'Evreux, de Bayeux et de Coutances. Le Grand d'Aussy s'étoit trompé en disant que cette charte avoit été citée par Du Cange dans son Glossaire, au mot *molinendum*. Du Cange cite un decret de Celestin III, que l'on ne trouve pas, puis une autre charte de l'an 1205 mentionnée, dit-il, dans Lobineau. Elle ne se trouve pas dans l'*Histoire de Bretagne*. Cependant à la page 390 du tom. II, de cet ouvrage, l'auteur cite une charte de l'an 1243, qui parle d'nn moulin sans expliquer s'il est mu par le vent ou par la rapidité des eaux. (*)

(2) *Tractatus singularis de Molendinis eorumque Jure etc.* Coloniæ Agrippinæ, 1724, in-f°. pag. 19. (d. K.)

(3) *Recenset Wenceslaus Hagec. in Chro. Bohem. quod anno Christi* 718 *primum molendinum aquaticum in Bohemiâ sit extructum, cum antea solis molendinis vento agitatis et in montibus extructis uterentur.* (*)

Au reste, quelle que soit l'époque où parut chez nous cette belle et ingénieuse machine, elle est du petit nombre de celles qui ont reçu, dès le commencement, toute la perfection dont elles sont susceptibles. Je parle ici de la partie essentielle du moulin-à-vent, c'est-à-dire, des aîles ; car le bluteau, et les autres additions qu'on y a faites successivement, sont des objets peu importans en comparaison de celui-ci.

La position de ces aîles n'étoit point indifférente. Si on les eût placées toutes droites, ou, pour parler mécaniquement, perpendiculaires à l'axe commun auquel elles sont attachées, elles n'eussent présenté au vent qu'un obstacle qu'il auroit brisé, sans aucun autre effet, toutes les fois que sa force seroit devenue assez grande. Placées trop obliquement, il n'auroit fait que glisser sur elles ; et elles n'eussent point tourné ? Il falloit donc leur donner un certain degré précis d'inclination ; et ce point fixe étoit d'autant plus difficile à trouver, qu'il étoit fondé sur les lois du mouvement combiné. On l'a trouvé cependant.

Un mathématicien du XVIII[e] siècle, Parent, de l'Académie des Sciences, ne doutant point que des ouvriers ignorants, tels que ceux qu'on emploie à la construction des moulins, ne pussent être réformés sur un point de théorie aussi savante, s'est avisé d'examiner comment devoit être placé l'axe du moulin par rapport à la direction du vent. Après bien des calculs et un long travail inutiles, il a trouvé que

ce qu'il falloit faire étoit précisément ce qu'on faisoit. *Si ce pouvoit être en quelque façon un sujet de jalousie pour les savants, qu'une machine si parfaite où la science n'a point eu de part, et où jusqu'ici elle n'a rien ajouté,* dit à ce propos l'historien de l'Académie, Fontenelle, *ils devroient s'en consoler, parce qu'ils sont du moins les seuls qui aient pu s'assurer pleinement de toute sa perfection.*

Cependant, Parent, comme s'il eût été fâché de voir la science avoir tort contre la pratique, revint à la charge ; et, trois ans après, dans un nouveau Mémoire, il prétendit qu'aux environs de Paris la position des aîles n'étoit pas tout-à-fait conforme aux lois de la mécanique, et qu'elles faisoient avec leur axe un angle de soixante et onze degrés et demi, au lieu d'en faire un de cinquante-cinq, ainsi qu'elle le prescrit (1). Ce n'est pas tout. Pour avoir le plaisir de perfectionner cette machine *si parfaite*, il propose d'ajouter aux moulins deux aîles de plus, et de leur donner à toutes six la forme elliptique. Enfin prévoyant qu'on pourroit fort bien ne pas adopter la forme nouvelle qu'il prescrit, il leur conserve celle qu'elles ont; mais, en les laissant subsister quadrangulaires, il y fait des changemens qu'il prétend être bien autrement avantageux.

(1) Dan. Bernouilly prétend, dans son *Hydraulique*, que l'angle de 55 degrés est trop grand dans certains cas; et qu'il ne faudroit incliner les ailes que de 45.

Quelle qu'ait été la force des démonstrations de l'auteur, on ne voit pas dans les *Mémoires de l'Académie*, qu'il ait inspiré à personne assez de confiance pour oser les mettre en pratique. On n'y voit même pas que lui-même ait eu ce désir, si naturel à tout inventeur, de prouver par le succès la vérité de sa découverte.

Au reste, il n'est pas le seul qui ait voulu réformer la construction des moulins-à-vent. Un autre mathématicien (1) en a donné aussi une nouvelle.

Moulins horisontaux.

En 1767, un machiniste, nommé Bourier, a proposé à l'Académie des Sciences un changement plus considérable encore; celui de rendre horisontaux ces sortes de moulins. Il est vrai que par cette position ils acquerroient l'avantage de tourner à tout vent; et que quand le vent changeroit, on ne seroit point assujetti à y présenter, comme on fait pour les autres, le corps du moulin lui-même. Tel est le jugement favorable qu'en a porté l'Académie; mais elle a jugé en même temps que le mouvement des moulins horisontaux seroit gêné, parce que les volans ayant beaucoup de longueur, leur poids les feroit plier (2).

---

(1) *Théorie de la vis d'Archimède.*

(2) Avant de finir ce qui regarde les moulins-à-vent, j'ajouterai ici, par surabondance, qu'un nommé Lassise, menuisier de Farmoutier en Picardie, a soumis en 1726, à l'examen de la même Académie le modèle d'un, qu'il prétendoit propre à labourer la terre sans bœufs et sans chevaux. Quatre ans auparavant, Duquet, dont il a déjà été fait mention ci-dessus à l'occasion

Meules.

Champier dit que, de son temps, la Bourgogne et le Lyonnois estimoient beaucoup les meules qui se tiroient de Champagne et de Brie. Liébaut vante spécialement celles de la Ferté-sous-Jouarre. Celles-ci sont encore aujourd'hui renommées, ainsi que celles d'Houlbec en Normandie, près d'Évreux.

Le sieur Buquet pense que pour les blés du nord, dont la nature est plus humide, les meules de la Ferté sont les meilleures, parce qu'elles ont plus de tranchant. Mais pour les blés de nos provinces méridionales, qui sont plus secs, il estime davantage les meules de Nérac et de Clérac.

Ces sortes de pierres au reste sont très-rares. Cependant il y a en France plusieurs endroits qui en produisent des carreaux assez considérables pour que plusieurs, réunis ensemble, puissent former une meule. On se sert, pour assujétir ces morceaux détachés, d'un cercle de fer; et les vides qu'ils laissent entr'eux, se bouchent avec du mortier ou du plâtre. Ces meules-ci sont d'usage dans beaucoup de cantons où les autres seroient trop chères; et quand les carreaux en sont bien

---

des fléaux multiples, avoit présenté aussi un chariot à voiles, qui pouvoit de même labourer par la seule impulsion du vent. Ces deux machines furent trouvées ingénieuses; mais elles sont du nombre de celles qui ont des inconvénients sans remède, et qu'on devroit peut-être rejeter, quand même elles n'en auroient pas, parce qu'il ne faut pas dispenser le paysan de nourrir des bœufs et des chevaux.

choisis, elles sont meilleures même que les meules entières, parce qu'on peut en exclure les inégalités de veines qui subsistent ordinairement dans les autres.

Mouture.

L'art de moudre, l'art de bluter n'ont pas toujours été ce qu'ils sont aujourd'hui. Un meûnier maintenant sait extraire du même blé différentes sortes de farines, comme le vigneron, par des procédés d'un autre genre, sait tirer du même raisin des vins qui diffèrent en qualité. On a même trouvé le moyen d'améliorer les farines, en mêlant ensemble diverses sortes de blés, et de former ainsi un pain meilleur; de même qu'en mêlant le produit de différents vignobles, on est parvenu à rendre certains vins excellents. Cependant les bonnes méthodes n'ont point également pénétré par-tout. Il est encore, dans les provinces, bien de vieilles routines; et peut-être seroit-il vrai de dire que chaque canton presque, a en France sa manière de moudre, de bluter, de sasser, de pétrir, d'employer les levains, etc.

Quelque intéressant que fût le tableau de tous ces procédés, il comporte des détails trop vastes pour entrer ici; mais je ne puis me refuser à y dire un mot sur la mouture *économique*, devenue depuis le milieu du XVIIIe siècle célèbre dans la capitale par l'éclat qu'elle y a fait, et par les éloges qu'elle y a obtenus.

Mouture économique.

Le blé, quand il a passé par le moulin, offre, comme on sait, deux produits différents, la farine

et le son; mais ce son est toujours chargé d'une quantité plus ou moins considérable de farine adhérente à l'écorce, et surtout d'une quantité de gruau, qui est la partie la plus blanche du grain, ainsi que la plus savoureuse et la plus nourrissante. Ce gruau pourtant étoit rejeté, et il ne servoit qu'à engraisser les animaux, ou à faire de l'amidon. Enfin on imagina, pour le séparer du vrai son, de le faire repasser sous la meule quatre à cinq fois de suite : et c'est là ce qui a donné à l'opération le nom d'*économique*. Elle produit plusieurs sortes de farines, dont une, plus belle que la farine ordinaire, se vend plus cher, et s'emploie de préférence pour les petits pains et la pâtisserie.

On attribue la découverte de cette mouture à un meûnier de Senlis, nommé Pigeaut, dont les descendants exercent encore, depuis plus d'un siècle, la même profession dans cette ville. Pigeaut pourroit peut-être l'avoir introduite dans son canton; mais certainement elle subsistoit avant lui, puisque les statuts des boulangers, dressés en 1658, défendent de faire *remoudre les sons*, et qu'une ordonnance du prévôt de Paris, rendue l'an 1546, défend de même de *mêler avec la farine du son remoulu.*

Ce qui donna lieu à ces réglemens est une sorte de contrebande adroite qu'employoient les boulangers de la capitale. L'entrée des farines alors étoit assujétie à certains droits. Pour frauder ces

droits, ils faisoient entrer les farines avec tout leur son, les sassoient chez eux, renvoyoient ces sons gras au moulin, les faisoient rentrer dans Paris comme *issues*, et renouveloient cette manœuvre autant de fois qu'ils en avoient besoin. Mais les frais qu'elle entraînoit les en dégoûta encore plus que la sévérité des ordonnances; et l'abolition du droit d'entrée les y fit renoncer tout-à-fait.

Béguillet, dans son *Traité de la mouture économique*, recule bien davantage l'origine de cette mouture. Selon lui, les Romains l'ont connue; il prétend qu'elle a été *de tout temps* pratiquée sur la Marne, et qu'elle étoit même employée comme un secret par les meûniers de Pontoise et par ceux du pays Chartrain. Il ne manque à tout céci que des preuves bien évidentes.

Quel que soit au reste l'auteur de la découverte, il est sûr que le secret en est resté, pendant un certain temps, concentré dans les environs de Senlis; et que c'est-là qu'a été perfectionné l'art de remoudre, comme c'est à Melun qu'on a perfectionné celui de bluter et de bien assortir les farines. Néanmoins peu-à-peu l'invention a gagné du terrein. On a vu même des marchands s'enrichir très-vîte en achetant uniquement des sons, qu'ils faisoient remoudre ensuite, et qu'ils revendoient en farine. Enfin la mouture économique a pénétré dans Paris. Un certain Malisset,

boulanger fort habile dans son métier, s'en fit le promoteur. Il voulut prouver juridiquement qu'elle produisoit bien plus que toutes les autres moutures ; et en fit, en 1760 et en 1761, pardevant le Lieutenant-général de Police, des expériences qui lui furent favorables, ainsi que le constate le procès-verbal qu'on en dressa.

Malisset cependant n'avoit pas encore poussé la mouture économique au point de perfection qu'elle pouvoit avoir. Cette gloire étoit due au sieur Buquet, meûnier de Senlis, qu'il fit venir à la réquisition de M. Duperron, administrateur de l'hôpital général de Paris, lequel lui avoit demandé pour la direction des moulins de cet hôpital, quelqu'un d'intelligent. Buquet y travailla sous les yeux de l'administrateur; et celui-ci publia le résultat de ses opérations.

On imagine sans peine l'éclat qu'eut un pareil succès dans une ville où les têtes s'échauffent si aisément. Les écrits des économistes prônèrent beaucoup la nouvelle méthode. Elle se répandit avec une rapidité surprenante ; et maintenant Paris et l'Ile-de-France ne connoissent plus guères que la mouture économique.

Quant aux provinces, malgré l'empressement qu'on y a pour tout ce qui sort de la capitale, malgré les éloges prodigués à la découverte nouvelle, malgré enfin le profit réel avec lequel elle s'annonçoit, elle n'y fit d'abord aucune sensation. Buquet lui-même, envoyé par le Gouvernement,

à Lyon en 1764, à Bordeaux en 1766, à Dijon en 1767, à Montdidier en 1768, etc., n'éprouva partout que des contradictions. *La lettre d'un gentilhomme des Etats de Languedoc à un magistrat du parlement de Rouen, sur le commerce des blés, des farines et du pain,* rapporte d'autres faits semblables; et entre autres celui d'un meûnier de Pontoise, qui, étant allé en Normandie pour y établir la nouvelle mouture, fut renvoyé avec dédain. Depuis quelque temps néanmoins elle s'est introduite avec succès dans plusieurs villes; et je tiens du sieur Buquet lui-même, et du sieur Le Leu, administrateur des moulins de Corbeil pour l'approvisionnement de Paris, que les années dernières ils avoient formé chez eux des élèves pour différens cantons de la France, et notamment pour la Gascogne.

Mais, en attendant que le temps ait constaté les avantages et les désavantages respectifs de tous ces procédés divers, remarquons, pour notre consolation, que nous tirons aujourd'hui d'une quantité de blé donnée plus du double de ce qu'on en tiroit, il y a cinq siècles, par exemple.

Art de la mouture perfectionné.

La nourriture d'un homme alors étoit estimée à quatre setiers de blés par an; et en effet, on en donnoit quatre setiers aux Quinze-Vingts (le setier pèse environ 240 livres.) C'est encore la quantité qu'exigeoit au seizième siècle, Budée; le setier, selon lui, ne fournissant que 144 livres de pain. En octobre 1573, il en fournissoit, selon di-

verses pièces rapportées par La Marre, 172 livres. Le produit étoit encore devenu plus favorable, il y a cent ans. L'abbé de Fleury (1), ne compte plus pour la subsistance d'un homme, à deux livres et six onces de pain par jour, que trois setiers de blé (2). Le maréchal de Vauban, dans sa *Dîme royale*, n'en demande pas davantage. Cependant, vingt ou trente ans après, on trouva l'estimation trop forte, et on la réduisit à deux setiers et demi, lesquels formoient alors 446 livres de pain. Malouin, (3) prétend qu'il en faudroit moins encore, puisque les deux setiers et demi demandés donneroient en pain, dit-il, au moins 480 livres.

Un séjour de quelques mois à la campagne, près de Corbeil, m'a inspiré le désir de revenir de nouveau sur ce calcul. Je me suis adressé pour cet effet au sieur Le Leu, homme aussi officieux qu'intelligent, dont je viens de citer plus haut

---

(1) La ration que l'auteur assigne ici pour la subsistance journalière d'un homme seroit trop forte en France. Un manœuvre, un paysan peuvent consommer journellement deux à trois livres de pain; mais quiconque a autre chose que du pain à manger n'en consomme pas cette quantité. Nos soldats, par l'ordonnance, n'en ont qu'une livre et demie. L'article IX de l'arrêt du parlement, rendu en 1717 en faveur des prisonniers, ne leur en attribue pas davantage; et ceux-ci n'ont que du pain. Un mangeur ordinaire n'en mangera pas plus de dix-huit onces par jour.

Je soupçonne encore de l'erreur dans le produit que rapporte l'abbé de Fleury; mais il n'est pas de mon sujet de m'y arrêter.

(2) *Mœurs des Israélites*, ann. 1681.

(3) *Art du Boulanger*, ann. 1767.

l'autorité, et qui, par le nombre de moulins qu'il a sous ses ordres, ainsi que par la multitude de personnes qu'il est journellement obligé de nourrir, pouvoit, mieux que qui que ce fût, me donner le vrai produit d'une certaine quantité de blé en farine et en pain. La double épreuve a été faite sous ses yeux, avec l'exactitude la plus scrupuleuse, au mois d'octobre 1779; et en voici le résultat.

Deux setiers et demi de froment, première qualité, pesant ensemble 600 livres, ont donné par la mouture économique 456 livres de farine, et 558 livres de pain.

Par la mouture à la lyonnoise, les deux setiers et demi ont produit en farine 490 livres, et en pain 600 livres; ce qui forme poids pour poids, c'est-à-dire, livre de pain pour livre de blé.

Il faut remarquer que dans la mouture à la lyonnoise la farine est moins blanche, parce qu'il y entre une certaine quantité de son; et c'est pour cela que cette mouture produit davantage. Elle se nomme aussi, par cette raison, *mouture des pauvres*. Le nom de *lyonnoise* lui a été donné par le sieur Buquet, qui l'établit à Lyon dans les moulins qu'à un second voyage il monta sur le Rhône, après y avoir été envoyé par le Gouvernement. Ce n'est qu'un raffinement de la mouture économique, dans lequel on tire au plus fort produit possible. L'inventeur prétend même que le setier de froment moulu ainsi, rend deux cent soixante livres de bon pain; ce qui excéderoit encore le

produit donné par le sieur le Leu. Au reste, en établissant la lyonnoise à l'Hôpital-Général de Paris, il se vante d'avoir épargné à cet hôpital cinq mille setiers de blé par an.

L'avantage de la nouvelle méthode est plus grand encore pour le seigle et l'orge que pour le froment, parce que leur forme allongée donnant moins de prise aux meules ordinaires, les deux bouts du grain échappoient en son. Si par la mouture économique, on gagne maintenant plus d'un huitième sur le froment, on gagne de même près d'un tiers sur le seigle, et près de la moitié sur l'orge. Un setier d'orge, pesant deux cent-douze livres, donnoit par la mouture rustique ordinaire, employée dans les moulins de campagne, cinquante-huit livres de farine ; il en donne aujourd'hui cent quinze.

Cependant, si Pline ne se trompe pas quand rapporte ce que produisoit en pain la mouture de son temps, il s'ensuivroit que les Romains étoient plus avancés que nous encore dans l'art de la panification. D'une mesure de froment, dit-il, les Romains retiroient pesant en pain un tiers de plus que son poids en grain ; tandis que nous, même par la plus favorable de nos moutures, nous ne sommes parvenus, comme on vient de le voir, qu'à obtenir un peu plus que poids pour poids. Dans ce cas-là, il falloit que les Romains fissent entrer, ou plus d'eau dans leur pâte ou plus de son dans leur farine ; car quand on

voit le son d'un blé moulu à la lyonnoise, sortir pour la dernière fois de dessous la meule, on convient qu'il ne faut jamais se flatter de pousser plus loin l'art du moulage; et l'on est tenté de douter alors que les Romains, avec leurs moulins à bras, aient jamais obtenu un pareil produit.

Bluteaux pour les grains.

L'auteur d'un mémoire, déjà cité plusieurs fois à l'occasion du blé de Metz, fait mention d'un secret qu'employoient alors (année 1708) les Chartreux de Paris, pour enlever ce qu'on appelle la moucheture du blé. Il consistoit dans une espèce de bluteau, lequel, au lieu d'être doublé comme les autres avec de la soie ou de l'étamine, étoit composé en entier de lames de fer-blanc, piquées en manière de rape, et la pointe en dedans. Par ce moyen, dit l'auteur, on peut avec du blé tâcheté faire du pain très-blanc. En effet il est aisé de concevoir que le grain tournant dans une pareille machine, il doit y être frotté assez durement, pour que les taches de son épiderme soient enlevées. Mais, en le ratissant ainsi, les pointes du bluteau ne s'exerceront-elles uniquement que sur les taches, et avec la mauvaise farine n'en perdra-t-on pas un peu de bonne?

Le bluteau des Chartreux en a produit deux autres, dont font également mention les *Mémoires de l'Académie des Sciences:* l'un présenté en 1768 par le sieur Gambier; l'autre en 1763 par le sieur

Poix, exécuté par l'auteur à l'abbaye de Saint Martin-des-Champs, et adopté par le monastère. Ceux-ci étant presque les mêmes, il suffira d'en décrire un des deux. Je choisis le plus récent, celui de Gambier.

Il étoit cylindrique comme le crible des Chartreux, et garni de même en lames de tôle piquées: mais les rapes s'y trouvoient disposées en hélice; de sorte que le grain étoit obligé, par cette disposition, de parcourir dans le crible trente pieds de longueur, quoique le crible n'en eût que quatre et demi. Il y avoit en outre, d'espace en espace, des grilles de fer, ayant leurs ouvertures de différentes grandeurs pour séparer les différentes qualités de grain, à mesure qu'il étoit nettoyé par les rapes. Les grosses ordures tomboient dans une caisse particulière destinée à les recevoir; les petites étoient, ainsi que la poussière, emportées par un ventilateur.

Au reste, les moulins économiques ont adopté un crible du genre de ceux dont on vient de parler. C'est un cylindre de fer-blanc, ou de tôle, piqué, posé verticalement, et dans lequel le blé passe avant d'arriver à la meule.

SECTION III.

Pain.

Dès qu'une fois l'industrie de l'homme eut trouvé l'art d'extraire la farine du blé, il trouva bientôt celui de préparer cette farine. Il en composa des gruaux, des bouillies qu'il épaissit au feu, et enfin une pâte qu'il y fit cuire, et qui s'appela pain.

C'est encore à l'Orient que l'on doit cette dernière invention; laquelle aujourd'hui n'y a presque plus lieu, parce que le riz y est devenu la principale nourriture.

L'Asie, peuplée avant les autres parties du monde, dut trouver et perfectionner avant elles les arts de nécessité première. Deux Béotiens y apprirent, dans un voyage, celui de faire le pain (1). Ils l'apportèrent dans leur patrie, où leurs concitoyens, par reconnoissance, leur dressèrent à chacun une statue. De la Béotie, le secret se répandit dans la Grèce qui le perfectionna singulièrement; et de la Grèce, il passa dans la Gaule avec cette colonie de Phocéens qui vint y fonder

(1) Les Egyptiens attribuoient à Ménès, leur premier roi, l'invention du pain, des moulins, de la charrue et de tous les instrumens du labourage; ainsi que la culture de la vigne et du lin, et l'art de filer la laine pour les étoffes.

Marseille. (1) Ce fut depuis cette époque sans doute que s'établit chez nos Druïdes l'usage de porter un pain dans la fameuse cérémonie du gui de chêne.

Les peuples de la Grande-Bretagne ne savoient, si l'on en croit Diodore, tirer d'autre parti de leurs blés que d'en froisser les épis pour en avoir les grains, de piler ensuite ces grains dans un mortier, et de les manger ainsi broyés. Quant aux Romains, Pline assure que pendant quatre cents ans, ils ne vécurent que de bouillies. Encore n'eurent-ils même de bon pain que deux siècles après, lorsqu'au retour de l'expédition contre Persée, ils amenèrent en Italie des boulangers grecs.

Cuisson du pain.

Le pain, dans les premiers temps, se cuisoit sous la cendre; c'est-à-dire, sur l'âtre du foyer, ou sur une plaque de terre ou de fer échauffée, que l'on couvroit ensuite d'un chapiteau, par-dessus lequel se mettoient des cendres chaudes: à-peu-près comme pour ce qu'on appelle dans les cuisines, *four de campagne.*

Fours.

Suidas attribue l'invention des fours à un certain Annus, Egyptien, personnage inconnu dans l'histoire; mais qui mériteroit d'y tenir une place distinguée, si ses titres à la découverte dont il s'agit étoient prouvés incontestablement.

---

(1) L'an de Rome 154, la première année de la 45e olympiade, 596 ans avant l'ère vulgaire. *Dissert. de Carry sur Marseille* page. 66 (d. R.)

L'usage des fours a été introduit en Europe par la voie des Romains. Ce peuple, pendant le cours de ses conquêtes en Orient, eut lieu de les connoître. Il en apprit la construction, les adopta pour lui-même, et en enseigna dans la suite l'usage à nos pères quand il les eut subjugués.

Cependant on conserva toujours en France, et même long-temps après l'introduction des fours, l'usage de cuire sous la cendre. Raimbold, abbé de Saint-Thierry près de Rheims, mort en 1084, ordonna, pendant sa dernière maladie, qu'on servît à ses moines, le jour de son trépas, *unum generale de piscibus, unam pitantiam* (1), *et panes subcinericios quos libos vocant.*

M. Faiguet, trésorier de France à Châlons, a inventé, pour le service des armées, une sorte de fours mobiles et portatifs, dont les *Mémoires de l'Académie des Sciences*, année 1761, font une mention honorable. Ceux-ci sont composés de deux fortes caisses de tôle, emboîtées l'une dans l'autre, et espacées d'un bon pouce. La caisse intérieure sert de four. Elle a trois étages qui peuvent recevoir chacun cent quatre-vingt-dix rations de pain ; et s'échauffe, en allumant du feu dans l'espace vide qui sépare les deux caisses. Enfin, tout cet équipage est monté sur des bar-

(1) En style monastique, on appelloit *générale*, la portion particulière qu'on servoit à un seul religieux ; et *pitance*, celle qu'on servoit pour deux, comme fromage cru ; car quand il étoit cuit, il devenoit *générale*.

ceaux de fer, qu'on assujétit par des vis, et qui servent à transporter le tout où l'on veut, en y ajoutant un essieu et des roues.

Pain azyme.

Comme la pâte n'a en elle-même rien qui puisse la faire lever, on sent très-bien qu'elle devoit former, sans levain, un pain mat et insipide autant qu'indigeste. Pour le mieux cuire, on lui donna d'abord fort peu d'épaisseur. Dans les repas, au lieu de le couper comme aujourd'hui, on le cassoit; et Athénée, décrivant les festins des Gaulois, dit que, par politesse, on l'y servoit tout brisé; *panes multos confractos*. Cependant, quoique ces mêmes Gaulois eussent trouvé, ainsi qu'il sera dit plus bas, un levain pour leur pâte, la nation n'en conserva pas moins le goût des pains azymes.

Pain assiette.

Il y en avoit un surtout qu'on employoit ordinairement en guise de plat ou d'assiette, pour poser et couper certains aliments. Humecté ainsi par les sauces et par le jus des viandes, il se mangeoit ensuite comme un gâteau.

L'usage des *tranchoirs*, (c'est ainsi que les siècles postérieurs nommèrent ces pains-assiette, sans doute à cause de leur destination), s'est maintenu fort long-temps. Il en est mention dans une ordonnance du dauphin Humbert II, rendue en 1336. Il veut que tous les jours on lui serve à table, des *pains blancs pour sa bouche, et quatre petits pains pour lui servir de tranchoirs* (1). Frois-

---

(1) *Panes albi de bochâ, et quatuor panes parvi pro incisorio*

sart les appelle *tailloirs ;* nom qui, comme l'autre, annonce quel étoit leur usage. En parlant du comte de Foix dont le fils, trompé par Charles le Mauvais, avoit reçu, sans le savoir, une poudre empoisonnée, l'historien dit que le comte *prit la poudre, et en mit sur un taillouer de pain,* (il y en avoit aussi d'argent, comme je le dirai ailleurs), *et appela un chien, et lui en donna à manger.*

Les tranchoirs étoient usités à la table des particuliers opulens et des gens en place, comme à celle des Souverains. Martial de Paris auteur des *Vigiles de Charles VII* (1), après s'être demandé quelle vaisselle ont les Evêques, et avoir répondu qu'ils ont de grands et beaux buffets d'or et d'argent, des pots, flacons, etc. du même métal, demande encore :

> Hé ! qu'ont les povres ? — Ilz ont les tranchouers
> Qui demeurent du pain, dessus la table.

Nos Rois en ont conservé l'usage plus longtemps encore. Le jour de leur sacre, on en faisoit, en pain bis, une très-grande quantité que l'on présentoit aux convives pour la forme, et qu'on distribuoit ensuite aux pauvres. Au sacre de Louis XII, on en servit douze cent quatre-vingtquatorze douzaines. Cette cérémonie s'observa encore au sacre de Charles IX.

---

faciendo. Valbonais, chez qui j'ai trouvé l'ordonnance dont je parle, explique cette phrase par *pains à couper en tranches pour mettre dans la soupe.*

(1) Tom. II, pag. 25, de l'édition de Coustelier. (d. R.)

Levain.

Soit que le hasard (1), qui a produit seul presque toutes les découvertes, ait fait celle du levain; soit qu'on la doive à des mains trop économes qui, pour ne pas perdre quelque morceaux de vieille pâte, auront voulu la mêler avec de la nouvelle, l'invention n'en est pas moins précieuse pour nous, puisqu'elle a servi à rendre le pain moins compact, et par conséquent plus salutaire ainsi que plus agréable. Celui où on l'employa devint beaucoup plus élevé, plus épais que le pain azyme. Dans les repas, on ne put le rompre, comme celui-ci; il fallut le couper.

La plupart des peuples chez qui les pains levés furent d'usage, ne connurent d'autre levain que celui dont il vient d'être parlé, et qui consistoit à délayer dans la nouvelle pâte un peu de pâte aigrie. Cependant tout ce qui est capable d'exciter la fermentation, comme présure, verjus, eaux aigrelettes, vinaigre, etc, peut servir de levain. On a employé comme tel jusqu'au vin même; et Champier rapporte que, de son temps (année 1560), ce dernier levain étoit d'usage en France (2). D'autres personnes, dit Liebaut,

---

(1) C'est le sentiment de Goguet, *de l'Origine des Lois, des Arts et des Sciences*, tom. I, pag. 97, et de plusieurs Auteurs. (d. R.)

(2) « On jette dans l'eau, dit-il, des grappes de raisin, (sans « doute blanc); le lendemain, on y écrase celles qui flottent, « et cette eau vineuse, qu'on fait entrer dans la confection du « pain, le rend plus délicat et plus agréable. D'autres, ajoute « Champier, prennent de la farine de millet qu'ils pétrissent avec

faisoient entrer dans le levain ordinaire, apparemment pour lui donner plus de force, du sel, du verjus, du vinaigre, et même du jus de pommes aigres.

Levure de bière.

Les Gaulois, selon Pline (1), employoient, pour ferment, la levure, ou lie de bière. L'usage s'en perdit, sans qu'on sache ni quand, ni pourquoi. Cependant on continua de s'en servir pour les pâtisseries, comme il sera dit ailleurs. Mais, sur la fin du seizième siècle, quelques boulangers de

---

« de l'écume de vin nouveau, lorsqu'il fermente et qu'elle sort « par la bonde du tonneau. Ils en forment des petits pains qu'ils « laissent sécher au soleil, et qu'ils gardent ensuite pour le « besoin, quand ils boulangeront ».

Le dernier procédé se trouve dans Pline, qui dit que ce levain de millet se conservoit une année entière. Quelquefois les Romains employoient, au lieu de millet, du son de froment, pétri de la même manière. Huit onces de ce levain-ci suffisoient pour un boisseau de farine. Quant à la façon de s'en servir, le naturaliste prétend qu'on délayoit les pastilles dans de l'eau avec de la fine-fleur de farine, et sur le feu, comme nous faisons pour la bouillie; et qu'ensuite on pétrissoit la pâte avec cette sorte de brouet.

Si réellement ces levains vineux avoient, comme l'écrit Champier, la faculté de se conserver secs; s'ils étoient aussi bons que ceux dont nous nous servons, comme d'ailleurs ils sont bien autrement agréables que les nôtres, et surtout bien plus que la levure qui communique toujours au pain un goût d'amertume, on ne voit pas trop pourquoi on a cessé de les employer en France, et même dans les provinces à vignobles, telles que la Bourgogne, où l'on n'a point encore admis le levain de levure. Cette même Bourgogne fait de la moutarde au moût de vin; pourquoi ne fait-elle plus de levain au moût?

(1) *Historia Naturalis*, lib XVIII, cap. VII. (d. R.)

Paris ayant commencé à mettre en vogue le pain mollet, et la pâte de ce pain étant plus lourde et plus difficile à lever que les autres, à cause du lait et du beurre qu'on y faisoit entrer, il fallut avoir aussi un ferment plus fort; et ce fut alors qu'on se servit de la levure qui étoit en usage pour la pâtisserie. Cette méthode réussit. Tous les boulangers de la capitale l'adoptèrent; et, loin que personne s'en plaignît, les nouveaux pains au contraire furent trouvés exquis et légers, et eurent long-temps la vogue.

Cependant il se rencontra enfin des physiciens méticuleux qui allarmèrent le public sur cette découverte, et qui en parlèrent comme d'un poison. D'autres leur répondirent. On écrivit, on disputa, on se dit des injures; et l'affaire enfin parut si grave au gouvernement qu'il crut devoir s'en mêler. Le lieutenant de police convoqua chez lui en 1666 (1) une assemblée de médecins pour avoir leur avis. Ceux-ci n'ayant pu s'accorder, la question fut portée à la Faculté de Médecine, qui, après deux mois d'examen, soit dans les brasseries pour examiner la qualité de la levure, soit dans les boulangeries pour s'assurer de la manière dont on l'y employoit, à la pluralité

(1) Il y a sûrement erreur dans les écrivains qui ont cité ce fait : puisque la charge de Lieutenant de police n'a été créée qu'en 1667. Ainsi l'assemblée dut se tenir, ou chez de la Reynie, qui le premier posséda la charge, ou chez le Lieutenant-civil qui alors étoit chargé de la police.

des voix (quarante-cinq contre trente) décida, le 24 mars 1668 (1), qu'elle étoit *contraire à la santé et préjudiciable au corps humain, à cause de son âcreté, née de la pourriture de l'orge et de l'eau* (2).

Un de ceux qui montrèrent le plus de chaleur dans ce risible procès fut ce Guy Patin, connu en littérature par des lettres remplies d'anecdotes, de méchancetés, et d'une certaine érudition (3). Quelques autres médecins, du nombre desquels étoit ce fameux Perrault, devenu immortel par la colonnade du Louvre, écrivirent vainement pour soutenir l'avis contraire (4); la Reynie, Lieutenant

---

(1) Quoique cette date soit celle que citent les auteurs qui ont parlé de cette matière, je crains qu'elle ne soit pas plus exacte que la précédente. Patin, qui fut un des commissaires nommés pour ce procès, dit dans une lettre du 13 novembre 1668, « Messieurs du Parlement ont député six médecins de notre Fa-« culté, desquels je suis l'ancien. Nous nous assemblerons un de « ces jours, et ferons le procès à cette levure de bière qui n'est « qu'une vilaine écume ».

(2) Il est de la justice cependant de rapporter ici une observation du docteur Malouin; c'est que l'assemblée de la Faculté n'ayant point été aussi nombreuse qu'elle pouvoit l'être, et d'ailleurs le décret n'ayant point été confirmé, selon l'usage du corps, dans trois assemblées consécutives, il ne doit pas être regardé comme une décision légale de sa part.

(3) La Condamine a mis en jolis vers l'Histoire de cette dispute. Elle est intitulée : *Origine du pain mollet*. Il se moque du Docteur Brayer qui avoit condamné l'usage de la levure.

Il conclut que la mort voloit
Sur les ailes du pain mollet. (d. R.)

(4) Les Médecins regardoient cette invention de rendre le pain

de police, dans le rapport qu'il fit de cette querelle au Parlement, opina à ce qu'on défendît la levure. Cependant, comme tout le monde continuoit de demander aux boulangers de ces nouveaux pains mollets, si friands, dans lesquels elle entroit; et comme, en dépit de la décision de la Faculté, on en mangeoit sans aucun accident, un arrêt du Parlement, rendu le 21 mars 1670, en permit l'usage. Mais ce fut à condition que les boulangers n'en employeroient que de la fraîche; et que pour l'avoir telle, ils la prendroient dans Paris, ou dans les environs, au lieu de la tirer de province comme ils faisoient auparavant.

Depuis ce temps on a continué dans la capitale de s'en servir avec succès. L'exemple néanmoins n'a point à beaucoup près gagné par-tout; il y a encore en France beaucoup de cantons, et même des provinces entières, telles que la Normandie et la Bourgogne, où l'on ne se sert, même pour les pains mollets, que du levain de pâte. Sans doute que l'amertume qu'on a trouvée à celui de bière aura empêché de l'adopter. Ce fait au reste donne lieu à une réflexion singulière qu'on aura plus d'une fois occasion de faire en lisant cet ouvrage; c'est que, malgré la vénération qu'on a dans les provinces pour tout ce qui s'annonce comme sortant de la capitale, tout n'y éprouve

---

agréable et léger, par le moyen de la levure, comme un des plus utiles à la vie. (d. R.)

pourtant pas, il s'en faut de beaucoup, une fortune égale.

Qu'en ajustements, en coiffures, ou en habillements, par exemple, on y porte une mode parisienne; quelque coûteuse, quelqu'extravagante qu'elle soit, elle sera accueillie avec un empressement insensé. Annoncez-y au contraire une invention nouvelle en choses de nourriture et d'aliments, vous n'y exciterez pas la moindre sensation. Mais l'un de ces deux faits tient au physique, l'autre au caprice et à la pure fantaisie. On adopte une mode de Paris, parce qu'on veut afficher l'opulence et se mettre au bon ton. On rejette un ragoût de Paris, parce qu'on a les siens auxquels les organes sont habitués dès l'enfance, et parce que l'habitude, qui les fait trouver excellents, rend nulles ou désagréables, toutes les sensations qui ne ressemblent point à celles-ci. Peu-à-peu peut-être, et avec le temps, le ragoût parisien prendra faveur. Ce sera là une suite de la contagion irrésistible du luxe; mais d'abord il aura été mal accueilli.

Quoi qu'il en soit, la découverte de la levure est une chose intéressante dans l'histoire de la panification, parce qu'elle en a considérablement diminué le travail (1). Néanmoins, quoiqu'il ne soit plus

(1) Non-seulement le levain de bière est plus actif que le levain de pâte, puisqu'il ne faut qu'un quarteron du premier où l'on emploieroit huit livres du second; mais il opère encore beau-

rien aujourd'hui en comparaison du temps où les bras ne pouvant suffire à pétrir la pâte, il falloit la travailler avec les pieds, il n'est encore que trop fatiguant.

Machines pour pêtrir.

Un sieur Solignac avoit entrepris de la réduire à très-peu de chose par le moyen d'une machine de son invention, laquelle devoit pêtrir à-la-fois une très-grande quantité de farine. Il la présenta en 1760 à l'Académie des Sciences. C'étoit une sorte de herse qui agitoit et remuoit la pâte en tournant circulairement. Si l'on avoit besoin de plus de force, on la faisoit mouvoir avec une manivelle, ou avec des chevaux. Solignac fit ainsi, en quatorze minutes, en présence de l'Académie, un pain qui fut trouvé très-beau et très-bon.

L'année suivante, un boulanger de Paris, nommé Cousin, présenta une autre machine du même genre, dont l'épreuve eut lieu à l'Hôtel des Invalides. On donna à Cousin une certaine quantité de pain à faire avec la sienne, tandis qu'en même-temps, et avec la même farine, un autre boulanger en faisoit à la manière ordinaire. Le pain du premier fut trouvé moins blanc, ce que les Académiciens qui présidoient aux deux épreuves, expliquèrent en disant que Cousin n'y avoit point introduit assez d'air; défaut que devoit avoir

---

coup plus vîte; et le boulanger qui s'en sert fera trois fournées de pain, tandis qu'un autre n'en fera que deux avec le levain ordinaire.

aussi le pain du sieur Solignac. Or, c'est l'air qu'on y insinue en dissolvant par le travail des bras la substance gommeuse de la farine, qui rend le pain et plus blanc et plus léger. Cousin eût pu très-aisément remédier à ce défaut, et rendre sa machine propre à bien battre la pâte ; car il fut reconnu que si elle battoit mal, elle pétrissoit bien. Mais il y renonça probablement ; et personne depuis ne s'est avisé de la réformer, quoique ce fût une chose aussi facile qu'avantageuse.

Boulangers. L'institution des boulangers est fort-ancienne (1). Tant qu'il avoit été d'usage de cuire le pain sous la cendre, chaque mère de famille avoit pu s'acquitter de ce travail domestique. Mais quand les fours furent une fois adoptés, la dépense alors et l'embarras augmentant, on trouva plus commode, surtout dans les villes, de porter sa pâte chez quelqu'un qui, se chargeant en même-temps de celle de plusieurs autres, se trouva ainsi en état de servir chacun à très-peu de frais. C'est ce qu'entreprirent d'abord les meûniers ; ils firent construire des fours près de leurs moulins, et par-là ils eurent deux fonctions, celle de moudre la farine des particuliers, et celle de cuire leur pain.

---

(1) Ceux de la Gaule avoient choisi pour leur patron Mercure-*Artaïus*, ainsi nommé du grec *Artos*, qui signifie pain ; et il lui avoient bâti un temple dont on voyoit encore au XVII[e] siècle, dit Chorier, (*Histoire du Dauphiné*) des ruines avec un pavé en marqueterie. Le lieu est aujourd'hui un village, nommé *Artai*, à deux lieues de Grenoble.

D'autres gens, qui n'étoient pas meûniers, construisirent aussi des fours publics ; ce qui fit appeler ceux-ci *Fourniers*. Bientôt cependant les fourniers étendirent leur profession. Non-seulement ils eurent chez eux de petits moulins domestiques, pour pouvoir moudre comme les meûniers ; mais ils se firent en même-temps marchands de farine ; enfin ils vendirent du pain. On trouve la preuve de ceci dans une ordonnance de Dagobert II, année 630.

Charlemagne, au VIIIe siècle, s'occupa de la police d'une profession aussi importante. Il ordonna dans ses capitulaires que le nombre de ces artisans, nécessaire pour chaque ville, fût toujours complet ; qu'ils tinssent avec ordre et propreté le lieu de leur travail ; que leur conduite fût irréprochable, et il chargea les juges des provinces de tenir la main à ce dernier réglement.

Saint-Louis fit mieux encore. Il exempta du service militaire les boulangers et les meûniers ; et cette grace étoit importante, puisque tous les sujets, à moins d'un privilège particulier, étoient obligé de marcher à l'armée, quand le Seigneur, ou quand son Suzerain publioient leur ban.

Bannalité des fours et des moulins.

Parmi les biens et revenus que possédoit au neuvième siècle le monastère de Saint-Riquier, un dénombrement, dressé alors par l'abbé Héric, compte douze fours bannaux. Quoiqu'en général la bannalité soit une tyrannie du pouvoir, je ne doute nullement que celle de Saint-Riquier ne

fût un droit légitime, puisqu'elle étoit possédée par des religieux. Sans doute, dans le nombre des seigneurs qui en acquirent de pareilles, il y en eut plusieurs dont les titres furent également équitables. On conçoit en effet que des paysans ayant besoin d'un four ou d'un moulin, ils se soient adressés pour l'obtenir à leur seigneur; et que celui-ci ait bien voulu le construire et le tenir en bon état, à condition qu'ils n'en employeroient point d'autre que le sien. Dans ce cas, la sujétion à laquelle se soumirent ceux-ci fut un contrat libre qui rendoit sacré le droit du premier.

Mais malheureusement il est trop prouvé que ces conventions respectables furent infiniment rares. On sait que quand les Grands, et même les Seigneurs particuliers, vers la fin de la seconde race et au commencement de la troisième, profitèrent de la foiblesse du Gouvernement pour accroître leur puissance aux dépens de la puissance royale, un des droits qu'ils usurpèrent, fut celui d'avoir un four et un moulin. On sait encore que comme ils forcèrent leurs vassaux, non-seulement de s'en servir, mais de s'en servir aux conditions qu'il leur plut de dicter, le privilège usurpé devint un de leurs revenus les plus sûrs.

Encore s'ils n'avoient commis que cette injustice mais, combien en joignirent-ils d'autres qui furent une suite nécessaire de la première! Il existe une lettre de Fulbert, évêque de Chartres, écrite au commencement du onzième siècle au duc de

Normandie, pour réparer une iniquité de ce genre. Le Prélat s'y plaint d'un certain Baudri, Ministre du Duc, qui venoit d'obliger les vassaux d'un de ses villages d'aller faire moudre leur blé à cinq lieues de chez eux (1).

Quoi qu'il en soit, cette bannalité, de même que celle des fours, s'établit bientôt, de gré ou de force, par toute la France. Par-tout où il y eut des Seigneurs, dans les villes comme dans les campagnes, elle fut introduite. Le nom *du four* que portent encore aujourd'hui plusieurs rues de Paris, marque que certains quartiers de la capitale n'en étoient pas exempts (2). Non-seulement les bourgeois, mais les boulangers eux-mêmes étoient obligés d'y cuire. Philippe-Auguste permit enfin à ces derniers d'en avoir un chez eux pour leur service et pour celui des Bourgeois qui voudroient y porter leur pâte (3). Chaque four lui

---

(1) *Nostris hominibus novam engariam induxit, banniendo scilicet ut irent ad molinendum Sancti Audoeni quinque locis* (leucis) *ab eorum auspiciis* (hospitiis) *remotum.*

(2) On en connoît trois. Rue du *Four-Saint-Honoré* tire son nom du four bannal de l'Evêque de Paris, situé près l'église Sainte-Eustache. Le lieu où il étoit assis s'appeloit l'hôtel et la maison du Four. C'est dans la même rue et contre cet établissement qu'étoit situé l'hôtel du grand panetier de France.

Rue du *Four-Saint-Germain*, ainsi nommé du four bannal des religieux de l'abbaye Saint-Germain des Près, qui étoit bâti au coin de la rue neuve Guillemin.

Rue du *petit Four-Saint-Hilaire*, quartier Saint-Benoit, doit son nom au four bannal de Saint-Hilaire. (d. R.)

(3) Dès cette époque les Meuniers et les Fourniers s'en alloient

payoit annuellement neuf sous trois deniers Philippe-le-Bel fit plus encore, il accorda en 1305 aux habitans de Paris le droit d'avoir un four, d'y cuire leur pain, et même de se vendre du pain les uns aux autres. Enfin Saint-Louis affranchit les villes de la bannalité des fours ; et il régla que dans les campagnes il faudroit, pour en jouir, être Voyer du bourg, c'est-à-dire, avoir la justice et la seigneurie du grand chemin (1).

Cette bannalité étoit presqu'entièrement abolie en France avant les événements de 1789 ; mais on sait que beaucoup de terres y jouissoient encore de celle des moulins : celle-ci étoit devenu une injustice, digne de l'attention du Gouvernement, puisqu'on avoit trouvé des moutures qui produisoient en pain près de la moitié plus qu'autrefois, ces moulins avoient conservé leur mouture ancienne. La convention la plus libre devoit devenir nulle, dès qu'elle offroit une lésion aussi considérable.

Au temps où Saint Louis avoit affranchi les villes de la bannalité des fours, les Fourniers portoient le nom de *Panetiers*, à cause du pain qu'ils vendoient.

---

dans les rues pour savoir qui avoit à moudre et du pain à cuire, Ce qui se pratiquoit encore avant les événements de 1789 dans les provinces où il y avait des moulins et des fours bannaux, publics. (d. R.)

(1) *Establissements de Saint-Louis*, liv. I, chap. CVII, CVIII, CIX, CX. (d. R.)

Grand-Panetier.

L'officier de la maison du Roi qui fournissoit le pain pour sa bouche, se nommoit de même *Grand-Panetier*, et son emploi devint un des grands-offices de la Couronne. Le Monarque dont je viens de parler, lui attribua la jurisdiction sur tous les Panetiers de France. Dans la suite nos Rois lui donnèrent le privilége des maîtrises de Paris ; de sorte que c'étoit entre ses mains, ou en celles de ses lieutenants, que les nouveaux maîtres prêtoient serment, et à lui que se payoient les amendes et les droits de réception. Mais en 1711 les priviléges de sa jurisdiction ayant été supprimés, l'inspection sur ce corps fut donnée au Prévôt de Paris et au Lieutenant-Général de Police.

Cérémonies pour la réception des Boulangers.

J'observerai seulement ici une cérémonie singulière, qui se pratiquoit quand un boulanger étoit reçu à la maîtrise, et dont il est mention dans les statuts que leur donna S. Louis. L'aspirant, accompagné des anciens Maîtres et Jurés de sa Communauté, venoit présenter au Lieutenant du Grand-Panetier un pot de terre neuf, rempli de noix et de nieules, (sorte d'oublie dont il sera parlé ailleurs). Toute l'honorable assemblée sortoit dans la rue pour aller casser ce pot contre la muraille. Quand elle étoit rentrée, chacun payoit un denier au Lieutenant, lequel étoit tenu de leur fournir du feu et du vin ; et l'on buvoit ensemble.

Au commencement du XVIII[e] siècle s'étoit éta-

bli un autre usage, tout aussi étranger à la profession, et non moins ridicule. Le nouveau maître, à la troisième année de sa réception, étoit obligé de venir, le premier dimanche après les Rois, présenter au Grand-Panetier un pot neuf rempli *de pois sucrés* (dragées), avec un romarin, aux branches duquel étoient suspendues diverses sucreries, des oranges, et les fruits que comportoit la saison. Cette offrande fut changée ensuite en une rétribution d'un louis d'or.

Dans le temps ou la lèpre s'étoit répandue et multipliée en France, on avoit accordé aux boulangers de Paris un privilège singulier. Si eux, leurs femmes, ou leurs garçons, devenoient lépreux, ils avoient le droit d'entrer à l'hôpital de Saint-Lazare, établi dans un des fauxbourgs de la ville, et de s'y faire traiter et guérir. En conséquence, chaque maître, pour acquérir ce droit, étoit tenu de donner, toutes les semaines, un pain à l'hôpital; mais sur la fin du seizième siècle, on substitua au pain un denier parisis, qui fut appelé le *denier de Saint-Lazare*, ou *denier Saint-Ladre*.

Origine du nom de Boulangers.

Je remarquerai encore que dans les statuts que donna Saint-Louis à ces artisans, ils sont nommés *Boulangers-Talmeliers*. Le premier nom leur est resté; et il vient, selon du Cange, de ce que le pain qu'ils firent dans les commencemens avoit la forme de *boule*. Au reste, la coutume d'arrondir le pain a duré long-temps en France. Sous

les premiers rois de la troisième race, ces pains ronds se nommoient tourtes ou tourteaux (1); nom qu'ils portent encore dans plusieurs de nos provinces.

Boulangère
La Boulanguière qui est sage
Fera tortel.
Poës. mss. du XIII[e] siècle.

Ce n'est que vers la fin du XVII[e] siècle, quand les différentes sortes de pains délicats qu'on nomme mollets se furent extrêmement multipliées, que l'on commença à faire le pain long, parce que la mie de ceux-ci étant moins bonne, on voulut avoir plus de croûte.

Origine du nom de Talmelier.

Quant au nom de *Talmeliers*, que les boulan-

(1) Les Montagnards du Forez, du Lyonnois, du Bourbonnois, de l'Auvergne, du Dauphiné, de la Savoye, donnent le nom de *tourte* à un pain de seigle d'une grandeur démesurée, dont le diamètre est de trois à quatre pieds, et souvent d'une plus grande dimension. Ce pain qui est lourd et indigeste se garde pendant plusieurs mois, et les Montagnards prétendent que la saveur de la *tourte* augmente à proportion de sa vieillesse qui lui donne une couleur jaune comme de la cire, surtout si l'on prend soin d'entasser ces gros pains les uns sur les autres au sortir du four, et de les charger encore de quelques poids bien lourds. La *tourte* pèse de trente à quarante livres. Dans la Basse-Auvergne, le peuple des villes comme l'habitant des campagnes, n'a pour nourriture en pain que celui de seigle. Le paysan fait ordinairement entrer dans le sien farine et son. Mais les femmes ignorant l'art de faire fermenter la pâte, lui donner le degré de cuisson convenable, et surtout sachant mal pétrir; il en résulte que leur pain est noir, lourd, gluant, et sujet à se moisir en peu de temps. (d. R.)

gers avoient conservé dans leurs titres, il demande quelque explication.

Tamis et bluteau à farine.

Les moulins, quoiqu'ils eussent toujours été à-peu-près ce qu'ils sont aujourd'hui, n'avoient cependant pas toujours eu cette machine ingénieuse nommée bluteau (1), et qui à mesure que le blé se réduit en farine, sépare seule et sans aucune peine de la part du meûnier, cette farine du son. On y suppléa par des moyens, d'abord fort grossiers; c'étoit une toile claire, et de l'espèce de celles qu'on appelle canevas. Ensuite on inventa des tamis qui furent faits de différentes matières, selon les différents pays : en Asie, de fils de soie; en Egypte, de fibres de papyrus ou de jonc, etc. Les Gaulois, selon Pline, faisoient les leurs de crin de cheval; et l'usage s'en est perpétué jusqu'à nous. Ainsi donc, comme la farine,

(1) On prétend qu'elle est assez moderne. Cependant on trouve le mot *bluter* dans un de nos poëtes du treizième siècle.

......Li a de son pain présenté ;

l'a

Noirs est et plains de paille ; ne l'ot pas buleté.

Un autre poëte du même temps dit, en parlant du blé ;

avant *cuit* *enfourné*

Ains qu'il soit quis, ne enfornez,

sassé *bluté*

Ne saachiez, ne buletez.

Rom. de Berte au-grand-pied.

D'après ces deux citations on ne peut admettre le sentiment de Beckmann qui rapporte que le bluteau n'a été introduit que dans le XVI[e] siècle. Dans le *Glossaire de la langue Romane*, tom. I, p. 194, on trouve le mot *Buleteil* pour désigner cet instrument. (*)

quand on la retiroit du moulin, n'étoit point mondée, il falloit que chacun la passât chez soi. Mais lorsqu'on vouloit s'épargner ce soin, on appelloit un boulanger qui, tenu par sa profession d'avoir des tamis, venoit la passer; et c'est de-là que ces artisans furent appellés *Tamisiers* ou *Talmisiers*, et par corruption *Talmeliers*.

Saint-Louis leur avoit défendu de cuire le dimanche, et environ une trentaine de fêtes dans l'année. Cependant il avoit permis à ceux de Paris, et aux forains des environs, de vendre du pain le dimanche dans la place du parvis de Notre-Dame; mais les forains ne pouvoient étaler que des pains de rebut, *durs, brûlés et entamés par les rats*, en un mot, défectueux. Quoiqu'une denrée pareille ne pût guères convenir qu'au bas peuple et aux pauvres, les boulangers néanmoins cherchèrent à en faire interdire la vente, et ils y parvinrent. Par un réglement du Prévôt de Paris, de l'année 1366, eux seuls eurent le droit de vendre le dimanche. Cet usage se maintint jusques vers le milieu du seizième siècle. Alors il leur fut défendu d'étaler ce jour-là en place publique; mais on leur permit de vendre chez eux, boutique fermée et porte ouverte, comme ils font encore aujourd'hui.

Sortes de pains différents.

On lit dans la Mare (1), que c'est sous le roi Jean que l'on a commencé à raffiner

(1) *Traité de la Police.*

dans Paris sur les différentes espèces et sur la qualité du pain. La Mare se trompe. D'anciennes chartes du douzième et du treizième siècle, citées dans le Glossaire de du Cange, au mot *panis*, parlent de *pain primos, dc pain de Pape, pain de Cour, pain de la bouche, pain de Chevalier, pain d'Ecuyer, pain de Chanoine, pain de salle pour les hôtes, pain de Pairs, pain moyen, pain vasalor ou de servants, pain de valet, pain truset, pain tribolet, pain férez, pain maillau, pain de mait, pain chœsne, pain chonhol, pain denain, pain salignon, pain siméniau.* (Ce dernier se crioit et se vendoit dans les rues par les Oublieux, comme on le verra plus bas.)

Il y avoit des *pains matinaux* qui se servoient à déjeûner; des *pains du Saint-Esprit*, nommés ainsi parce qu'on les donnoit en aumône aux pauvres dans la semaine de la Pentecôte; des *pains d'étrennes*, que les paroissiens offroient en présent à leur curé vers les fêtes de Noël; enfin des *pains de Noël*, sorte de redevance qu'en certains endroits les vassaux étoient tenus de payer, vers ce terme, à leur Seigneur. Quand les pains de redevance se payoient dans un autre temps de l'année, on les appelloit simplement *pains féodaux*. Les chartes du temps font souvent mention de ceux-ci.

On trouve encore dans les anciens statuts des boulangers le *pain doubliau* ou *doublel*; le *pain*

pote; le *pain blanc* ou *pain de Chilly* (1); le *pain bourgeois*, nommé aujourd'hui pain de ménage; le *pain coquillé* ou *bis-blanc*, et le *pain bis*, qu'on nommoit aussi *pain faitis* ou *pain de brode*.

Bis-cuit.

Il est question de *bis-cuit*, ou pain cuit deux fois, dans une ancienne chronique du règne de Charlemagne. Abbon en parle aussi dans sa relation du siége de Paris par les Normands. Ce pain-ci, comme de meilleure garde que l'autre, s'employoit sur les vaisseaux; et l'empereur Frédéric II, peignant dans une lettre qu'il écrivoit en 1245, les incommodités des voyages de mer, met au nombre de ces inconvénients, *le pain cuit deux fois et indigeste* (2).

Parmi les miracles attribués à Saint-Bernard, l'historien de sa vie compte celui d'un pain que le Saint avoit béni, et que quelqu'un, par dévotion, vouloit emporter. Afin que le pain se conservât

---

(1) Chailly ou Chilly, en latin *Calliacum* ou *Chailliacum*, est un village situé à quatre lieues de la capitale, proche Longjumeau, à gauche de la route de Paris à Orléans. Soit que les eaux ou le blé y eussent plus de qualité qu'ailleurs, soit plutôt que les habitants y employassent pour leur pain de meilleurs procédés, ce pain acquit au quatorzième siècle une grande réputation; comme celui de Gonesse en acquit une au seizième; et dans un réglement du Parlement de Paris, fait en 1396 pour le prix de cette denrée, on lit que quand le setier de blé vaut 24 sols, le pain de Chilly, pesant dix onces en pâte, et huit onces et demie cuit, doit valoir deux deniers. (*)

(2) Voy. *Glossaire de la langue romane* au mot *Besquit*. (d. R.)

mieux, cet homme, dit l'auteur, se proposoit de *le mettre une seconde fois au four, ainsi que font ceux qui voyagent sur mer.* Mais le saint abbé lui demanda si une seconde bénédiction ne pourroit pas tenir lieu d'une seconde cuisson. En effet, il le bénit de nouveau, ajoute l'écrivain; et depuis ce moment le pain se conserva toujours sans aucune altération.

Soit que le bis-cuit fût regardé comme plus conforme à l'austérité de la vie monastique, soit que les moines faisant eux-mêmes tout le pain qu'ils mangeoient (1), celui-ci les obligeât de cuire moins

(1) S. Benoit exige dans sa Règle que tous les couvents de son ordre aient une boulangerie complète, afin que les frères ne soient pas obligés de sortir pour se procurer les besoins de la vie. Le synode d'Aix-la-Chapelle, tenu l'an 817, ordonne de même à tous les religieux de faire par leurs mains tout ce qui regarde la cuisine et la boulangerie. *Pistor,* disent les statuts des Chartreux, *annonam recipit, siccat, custodit, ventilat, molit, panes conficit.* Dans la plupart des couvents de femmes, les religieuses étoient, comme les moines, obligées de cuire leur pain; et chacune d'elles s'acquittoit successivement de cette fonction. La vie de Sainte-Austreberte offre un miracle fait dans une occasion pareille. Un jour qu'elle avoit pétri, dit le Légendaire, s'étant apperçue que le four chauffoit trop, elle y entra elle-même, ramassa avec les manches de son habit les charbons et le bois enflammé, et sortit sans la moindre apparence de brûlure. J'ai déjà eu, et j'aurai plus d'une fois encore dans la suite de cet ouvrage, occasion de citer des miracles pareils à celui-ci : peut-être même y en aura-t-il qui seront encore plus susceptibles de ridicule; mais on sent bien que c'est moins du miracle qu'il s'agit ici, que du fait historique qu'il constate et sur lequel il est fondé.

souvent, il étoit en usage dans la plupart des maisons religieuses, ainsi qu'on le voit par d'anciennes vies de saints moines ou abbés. Il est même prescrit et ordonné par plusieurs Règles. Pour pouvoir le manger, il falloit le briser ou le réduire en poudre, et même l'humecter avec certains autres aliments. Les *Annales de Metz*, parlant d'un homme qui maltraita le cuisinier d'un couvent, disent qu'il prit la masse avec laquelle se brisoit le pain qu'on mettoit dans les légumes des moines (1).

Gâteaux secs.

Néanmoins, comme on raffine sur tout, on fit dans la suite, des bis-cuits délicats, qui furent des pâtisseries sèches et croquantes, et qui par cette raison gardèrent leur nom primitif de bis-cuits. Rheims, Abbeville, et plusieurs autres villes en France sont encore renommées aujourd'hui pour cette sorte de gâteaux secs. Rheims l'étoit déjà du temps de Liébaut.

Quelquefois on se faisoit, pour la table, des

L'aventure du four se trouve aussi dans la vie de S. Guillaume, moine de Gellone, ou le Roman de Guillaume d'Orange surnommé au *Court nez*; et elle prouve la même chose.

De cet usage qu'avoient les moines de pétrir et de cuire chez eux, il en résulta un autre; celui, auquel s'obligèrent certains monastères, de fournir d'hosties pour la messe les églises du diocèse. En 1420, l'abbaye de Villelongue avoit encore, selon D. Vaissette (*Hist. de Languedoc*), un muid de blé, de rente, à Trébès pour la confection des hosties du diocèse de Carcassonne.

(1) *Arripuit pilum quo panis in olera fratrum mittendus conterebatur.*

bis-cuits avec le pain ordinaire. L'auteur des *Délices de la Campagne* écrit qu'en faisant sécher le pain de Gonesse et le pain à la *Montauron* (il sera parlé de ceux-ci à l'instant), on en obtenoit un excellent. On les ouvre, dit-il, en ôtant la mie; on les arrose d'eau-de-vie, et on les met au four. Selon lui, ces bis-cuits étoient bons à manger en buvant du muscat et des vins de liqueurs.

Au seizième siècle, quand commença à se manifester chez nous la maladie infâme que l'Europe doit, dit-on, à la découverte de l'Amérique, on fit des bis-cuits de santé qui se donnoient aux personnes qu'on traitoit pour ce mal honteux. Charles Estienne (*de Nutrimentis*) dit que ceux-ci étoient excellents au goût, propres à fortifier l'estomac. On n'y employoit que la fine fleur du froment. Liébaut en parle également.

Pains usités dans les XVIe et XVIIe siècles.

Il y eut à Paris, vers le même temps, un pain particulier et fort blanc, qui, sans être aussi dur que le bis-cuit, étoit néanmoins d'une pâte si ferme qu'on ne pouvoit la pétrir qu'avec les pieds, ou même avec une brie ou barre de bois; ainsi qu'on fait encore pour les pâtes d'Italie. Son inventeur fut un boulanger du Chapitre de Notre-Dame; ce qui le fit nommer *pain de Chapitre*. Il n'est plus d'usage aujourd'hui; et en général il se mange beaucoup moins de pain de pâte ferme qu'autrefois. C'est ce qui fait que l'on donne actuellement beaucoup de croûte, et qu'alors au contraire on faisoit de la croûte si peu de cas

qu'aux tables des gens riches, dit Liébaut, on avoit toujours soin de chapeler le pain.

Vers la fin du seizième siècle, on ne débitoit à Paris, (1), que cinq sortes de pains; 1°. le pain mollet, dont la vente n'étoit pas autorisée juridiquement, mais seulement tolérée, parce qu'étant plus friand et plus savoureux que les autres à cause du sel qu'on y mettoit, on en consommoit davantage. (2) Du reste il étoit léger, spongieux, petit, et de forme ronde comme presque tous les pains de ce temps-là. 2°. et 3°. Le pain bourgeois, et le pain de Chapitre. Ces deux-ci ne différoient qu'en ce que l'un étoit un peu plus élevé et moins plat que l'autre. 4°. et 5°. Enfin, le bis-blanc et le bis. Tout le monde sait que ce dernier n'y est plus d'usage aujourd'hui. La police de cette grande ville est si admirable que le bas peuple y mange du pain blanc.

Outre ces pains faits dans la capitale même, il en arrivoit encore, des villages voisins, d'autres qui se vendoient dans les marchés publics. Il en venoit jusques de Corbeil par la Seine : et ce genre de commerce avoit déjà lieu pour Corbeil sous S. Louis, comme on le voit par les statuts qu'il

---

(1) Olivier de Serres, *Théâtre d'Agriculture*, tom. II, pag. 609. (d. R.)

(2) Olivier de Serres, fait encore mention de plusieurs autres espèces de pain, tels que le pain de Gonesse, le pain Chalan, le pain de Ménage, le pain Rousset, puis le pain des Chiens et le pain Bigarré de blanc et de gris. (d. R.)

donna aux boulangers. La tradition de cette petite ville est même que le coche d'eau, qui maintenant y subsiste, ne fut établi dans son origine que pour transporter du pain à Paris. (1) Au reste tous ces pains étrangers portoient, dit de Serres, le nom général de pain Chaland, excepté celui de Gonesse (2), lequel gardoit la dénomination du village qui le fournissoit.

Quant à ce dernier, de Serres remarque qu'il étoit blanc, délicat, et ne cédoit en rien au pain mollet; mais il n'étoit bon que frais. Dans les guerres de la Fronde, ce fut une des denrées que regrettèrent le plus les Parisiens, lorsque le prince

(1) L'établissement de ce coche est fort ancien; dans le XVI[e] siècle le peuple lui avoit imposé le nom de *Corbillard*. (d. R.)

(2) Hugues-Capet réunit Gonesse au domaine de la couronne comme portion de son comté de Paris; et les rois ses successeurs en ont joui sous ce titre pendant long-temps. Ils y avoient une grange pour garder leurs blés; et souvent, quand ils voulurent faire des legs à certains monastères, ils assignèrent ces legs sur le produit de cette grange. Ainsi, en 1164, Louis VII donna annuellement six muids et demi de froment aux Grammontains de Vincennes; Philippe-Auguste en 1197, seize à l'abbaye de Livry; S. Louis en 1259, cinq aux Chartreux de Paris, etc. La plûpart des habitants de Gonesse étoient tenus de garder, dans le mois d'août, pendant une nuit chacun, la grange du roi; mais cette corvée étant une sorte de servitude, qui les empêchoit de se marier à des femmes libres, ils en sollicitèrent l'affranchissement auprès de Saint Louis, qui les en délivra. C'est dans ce village que naquit Philippe-Auguste, et c'est de-là probablement d'où lui vient le surnom *de Gonesse* qu'on lui voit quelquefois donné. François I, écrivant à Charles-Quint dans le temps de leurs différends, se qualifioit ironiquement *par la grace de Dieu, roi de France, et premier citoyen de Gonesse et de Vanves.*

de Condé les eut affamés en s'emparant des principaux passages qui conduisoient des provisions à la ville. *Corbeil nous sera nécessaire*, écrivoit alors Guy Patin à son ami Spon ; *ce sera la première ville que nous irons prendre. Après cela Lagny. Après cela il faudra prendre Saint-Denys, afin d'avoir le pain de Gonesse pour ceux qui ont l'estomac délicat, et qui y sont accoutumés.*

Ce commerce procuroit à Gonesse une richesse réelle. Aussi y voit-on beaucoup d'épitaphes en marbre pour des laboureurs et des boulangers. Aujourd'hui il en arrive très-peu de pain à Paris. Celui qu'on y vend sous ce nom se fait dans les faubourgs de Saint-Denys et de Saint-Martin.

Rabelais (1) parle de *gros pain ballé ;* c'est-à-dire d'un pain de domestiques, fait avec des grains de qualité inférieure, vannés et moulus si grossièrement que la farine contenoit encore la *balle* ou enveloppe du grain (2).

---

(1) Livre I, chap. XXV. (d. R.)

(2) Le Duchat dans ses commentaires sur l'ouvrage *de l'enjoué Curé de Meudon*, rapporte que de son temps, comme encore aujourd'hui *le gros pain ballé* se donnoit aux domestiques des campagnes. Selon le commentateur, ce pain est composé de plusieurs espèces de grains, comme d'avoine, d'orge, de gros et menu plâtre, sorte de petit blé dont l'épi est fort long et le grain placé deux à deux dans la gousse qui est plate et fort dure. Comme l'on ne prend pas le soin au moulin de séparer cette gousse ni même la *balle* d'avec la farine, il en résulte que le pain *ballé* est lourd, indigeste et ne convient qu'aux vigoureux estomacs des gens de peine. (d. R.)

Pain béni. Charles-Estienne (*de Nutrimentis*) compte parmi les espèces de pains usités de son temps, le pain béni qu'on distribuoit à l'église. Il le regarde comme fort indigeste ; parce qu'indépendamment de sa grosse masse qui l'empêchoit de bien cuire, on n'y employoit point le levain. Liébaut en dit la même chose. Aujourd'hui, dans les grandes villes, c'est de la brioche qu'on offre à l'église pour pain béni.

Quant à la coutume de faire cette offrande chacun à son tour dans sa paroisse, les rois s'y sont astreints, comme leurs sujets. *J'ai été ce matin à Saint-Germain*, écrivoit Guy Patin en 1665 ; *j'ai entendu la grand'messe ; le roi y a rendu le pain béni avec grande cérémonie. J'y ai vu et entendu force tambours, fifres, clairons et trompettes. Je pense que cela a pu augmenter la dévotion de quelques-uns ; mais pour moi, je vous le dirai franchement, cela m'a étourdi pour un peu de temps. Il me sembloit que j'étois en Jérusalem du temps de Salomon, et que j'y voyois toutes les cérémonies de la loi de Moïse.*

Pain noir. J'ignore ce que c'est que le *pain noir* dont parlent les statuts des boulangers pour la ville de Bordeaux ann. 1570. *Les boulangers en la présente ville ne pourront faire aucun pain pour vendre, soit blanc ou noir, qu'il ne soit de pur froment, sans y mêler seigle ou autre blé.* Entendoit-on par *noir*, le pain bis, fait avec de la farine où il entroit du son ?

Dans le *Théâtre d'Agriculture* (1), il est mention de *pain rousset*, fait de méteil, et *servi à la table du Seigneur, en potage;* et d'un *pain de deux couleurs*, composé alternativement d'une couche de pâte de froment, et d'une couche de seigle : ce qui formoit un pain bigarré. Ce dernier, selon l'auteur, se donnoit *aux gens de moyenne estoffe*, pour épargner le pain blanc qu'on réservoit aux personnes de qualité. On remarquera que de Serres étoit du Vivarais, et que vraisemblablement il ne parle ici que des pains alors en usage dans son canton où le froment, comme l'on sait, est extrêmement rare.

Pain de deux couleurs.

La *nouvelle Maison rustique*, enseigne à faire un *pain de citrouille;* c'est-à-dire un pain dans la pâte duquel on mêle une certaine quantité de citrouille cuite et passée. L'auteur le prétend excellent pour ceux qui ont besoin d'être rafraîchis, et qui veulent avoir le ventre libre.

Les Grecs et les Romains avoient, pour la nourriture ordinaire du soldat, un pain particulier, dont la farine ne se passoit pas, mais s'employoit telle qu'elle sort du moulin, mêlée avec le son. C'est encore ainsi que se fait le pain de munition pour nos troupes. En 1727, quelqu'un proposa au gouvernement de faire bluter, au moins grossièrement, les farines de munition. Il prétendit qu'en ôtant seulement dix livres de son,

Pain de munition.

---

(1) Année 1600, tom. II. p. 611. (d. R.)

d'un sac de grains pesant deux cents livres, on obtiendroit et plus de pain et un pain meilleur. L'expérience ne réussit pas.

L'année d'auparavant, deux boulangers, nommés Viel et Martin, avoient offert au ministre de la guerre de faire un pain de munition, capable de se conserver quinze jours entiers sans altération, même dans les temps les plus chauds de l'année. Ils travaillèrent à l'Hôtel des Invalides, en présence de commissaires nommés pour constater l'expérience ; et par le procès-verbal que ceux-ci dressèrent, il fut prouvé que le nouveau pain étoit, au quinzième jour, et plus frais et plus agréable à manger que le pain de munition ordinaire ne l'est au cinquième. Tout le secret des deux boulangers consistoit, selon le procès-verbal, à bien manier et à bien travailler la pâte : aussi employèrent-ils, pour faire leur pain, le double du temps qu'on emploie ordinairement pour l'autre. Ce doublement de travail fit rejeter l'invention.

La ration du soldat est fixée, par les ordonnances, à une livre et demie de pain par jour, sans compter la viande et le vin qu'on lui fournit. En 1719, le Régent, trouvant cette ration trop foible, l'augmenta d'un quarteron. Douze ans après, ce quarteron fut retranché par le cardinal de Fleury : il a été rétabli en 1758 par le maréchal de Bellisle. Depuis on l'a retranché encore, la ration est restée sur l'ancien taux.

Poudres aromatiques ajoutées au pain.

Anciennement, pour donner du goût à la croûte inférieure du pain, il étoit d'usage, dans quelques-unes de nos provinces, de saupoudrer d'anis pulvérisé la table sur laquelle on le posoit lorsqu'il étoit en pâte. D'autres, dit de Serres (1), saupoudroient le dessus du pain lui-même avant de l'envoyer au four, avec de la marjolaine réduite en poudre; et il falloit que cet usage fût bien répandu, puisque, selon l'auteur, un des commerces des jardiniers de Nismes étoit cette graine, qu'ils envoyoient aux foires de Lyon, d'où elle se distribuoit par toute la France (2).

Dans le pain de ménage, il étoit d'usage de mettre aussi, à ce que nous apprend le même auteur, des cormes, cueillies avant leur maturité, séchées au soleil ou au four, et réduite en poudre. Cette sorte de farine, non-seulement augmentoit la quantité de la pâte; mais elle avoit encore, selon lui, la vertu de corriger les mauvais effets de l'ivraie, s'il s'en trouvoit dans le blé.

En Provence où le thym, le romarin et les plantes aromatiques sont si communes, les paysans chauffoient leur four avec ces bourrées; et

(1) *Théâtre d'Agriculture*, tom. II, p. 283, l'Auteur ajoute que c'est selon l'usage de plusieurs lieux de l'Italie, de Naples, de la Sicile et de Malthe. (d. R.)

(2) Dans le midi de la France il est d'usage aux bonnes fêtes de l'année de manger du pain anisé et légèrement saupoudré de safran. Les Boulangers en portent à leurs pratiques vers les fêtes de Noël et de Pasques. (d. R.)

le pain, dit Beaujeu, contractoit, en cuisant, une odeur agréable.

Pain salé. Avant que la gabelle eût renchéri le sel aussi considérablement qu'il l'étoit avant les événements de 1789, la coutume générale en France étoit de saler le pain (1). Les anciens, qui avoient éprouvé qu'il devient par-là plus sain, plus agréable au goût, et même, ce qui paroîtra surprenant, plus léger, saloient aussi le leur. C'est encore l'usage de presque toutes les nations d'Europe ; et de-là vient que quand des étrangers arrivent à Paris, ils trouvent d'abord notre pain insipide, quoiqu'il soit réellement beaucoup meilleur que celui qu'ils font chez eux. Cependant nos provinces maritimes, où le prix du sel fut nécessairement moins excessif que dans l'intérieur du royaume, celles même de l'intérieur qui, par leurs priviléges, par leurs salines, ou autrement, furent à portée de l'avoir à un prix raisonnable, continuèrent d'en mettre dans leur pain. Montaigne qui se faisoit faire du pain sans sel, dit expressément que c'étoit contre l'usage du pays. Champier, en observant qu'à Paris et dans beaucoup d'autres cantons de

(1) Par mortification, on ne le saloit point chez les Chartreux, et la Règle le défend expressément. Néanmoins, dans certains jours de pénitence où cette Règle n'accorde que du pain et de l'eau, par une sorte d'adoucissement elle accorde en même temps du sel. Champier remarque que, de son temps, les moissonneurs et autres gens de peine avoient coutume de manger ainsi leur pain.

la France on le mangeoit de même non salé, apporte pour raison que c'étoit à cause de la cherté du sel; et il ajoute que dans ces mêmes endroits cependant, ainsi que dans la capitale, on saloit le pain des gens riches. Les petits pains mollets que firent sur la fin du seizième siècle les boulangers de Paris, furent d'abord salés aussi; et ce fut à cette occasion que leur pâte devenant, comme il a été dit ci-dessus, plus difficile à lever à cause du lait et du beurre qu'ils y faisoient entrer, ils employèrent pour ferment la lie de bierre (1).

Lait et beurre dans le pain.

L'usage du beurre et du lait dans le pain est ancien, puisqu'un Concile d'Angers (ann. 1365) dont on parlera ci-après lorsqu'il sera question de ces deux substances, défend de les y employer pendant le carême.

Pains mollets.

Au reste, soit que l'usage en ayant été interrompu, on l'ait repris au seizième siècle; soit qu'alors on eût trouvé des procédés meilleurs encore, ces sortes de pains délicats furent servis à la table de Marie de Médicis, qui les trouva si bons qu'elle ne voulut plus en manger d'autres. On les appella, de son nom, *pains à la Reine;* et depuis, *pains de festin* ou *petits pains au lait* (2). La vogue qu'ils eurent excita l'émulation des différents boulangers. Chacun d'eux voulut raf-

(1) Voyez sur les inconvénients de saler le pain, *le Théâtre d'Agriculture*, tom. II, p. 781, col. 1. (d. R.)

(2) Il étoit fabriqué avec de la levure de bierre où il entroit du lait. (d. R.)

finer sur le premier inventeur, et se faire une réputation par quelque nouveauté. Ainsi l'on vit successivement paroître des pains mollets de toute forme et de toute qualité : *pain blême ; pain cornu ; pain de Gentilly ; pain de condition ; pain de Ségovie ; pain d'esprit ; pain à café ; à la mode ; à la Duchesse ; à la citrouille ; à la Montauron* (1), (du nom de ce financier fameux à qui le grand Corneille a osé dédier Cinna) etc. etc.

Dans le temps de cette guerre ridicule, occasionnée dans Paris par le soulèvement général des esprits contre Mazarin, il y eut des pains et des gâteaux *à la fronde*, que fit faire le cardinal de Retz ; comme il y eut des chapeaux, des gants, des mouchoirs *à la fronde*.

On fit aussi vers le même temps une sorte de pain mollet, qu'on nomma *pain de mouton*, et dont la croûte, dorée avec des jaunes d'œufs, était en outre saupoudrée de quelques grains de blé. Celui-ci, dit *la nouvelle Maison Rustique*, n'étoit d'usage qu'à Paris. On n'y en faisoit même, ajoute-t-elle, qu'à la nouvelle année, ou dans les grandes solemnités ; et c'étoit un des petits présents que les domestiques donnoient, en étrennes, aux enfants des maisons où ils servoient.

La plupart de ces noms ne subsistent plus,

(1) On les nommoit également à *la Montauron* ou à *la Maréchale*.

parce qu'il en a succédé d'autres, et qu'à Paris tout est mode; mais l'usage du beurre, du lait, du sel, de la levure de bierre, subsiste toujours dans la confection des pains délicats. Ces pains sont compris sous le nom général de pains mollets; et, comme ils ne peuvent être soumis à la taxation du Magistrat, à cause de leurs façons recherchées qu'il seroit difficile d'apprécier, ils se vendent suivant l'estimation du marchand et le prix qu'il en fixe lui-même.

Dans des années de cherté cependant ils ont été défendus; et notamment en 1709, après le fameux hiver qui fit périr en France presque tous les grains. Le Parlement de Paris ordonna même alors aux Boulangers de ne faire que deux sortes de pains, l'un blanc et l'autre bis.

Nos petits pains mollets pour la table sont ordinairement d'un quarteron; les plus forts pèsent demi-livre. Du temps de Champier, les pains de table pour les gens de qualité, à Paris, à la Cour, et dans toutes les grandes villes du royaume, étoient assez gros pour suffire, pendant le repas, à un homme de bon appétit; *même en ôtant la croûte, que l'on donnoit aux dames, pour tremper dans le bouillon qui leur étoit servi.* Aussi, dit l'auteur, on ne servoit qu'un seul pain par personne.

Champier ajoute que, chez les Grands, ces pains de table se nommoient *pains de la bouche;* et qu'on appelloit *pains de commun*, les pains de

qualité inférieure, quoique du même poids, qui étoient pour les personnes attachées à leur service. Selon Liébaut, ces *pains de bouche*, ou *pains de courtisans*, car on leur donnoit ces deux noms, étoient un peu salés, d'une pâte bien travaillée, bien levée, et remplis d'yeux. C'est en quoi, dit-il, ils différoient du *pain-de-Chapitre*, dont il a été parlé ci-dessus, lequel étoit tout aussi blanc que celui-ci, mais qui étoit de pâte-ferme.

SECTION IV.

Bouillies, Pâtes, Gruau.

De tout temps, le pain fut la nourriture principale du pauvre, parce que le pauvre a rarement le moyen d'y en ajouter une autre : mais pour l'homme opulent dont la faim, presque toujours assoupie, a sans cesse besoin d'être éveillée par des sensations nouvelles, il dut chercher à varier, à améliorer cet aliment trop simple. On fit donc avec la farine différents mets plus savoureux. On se servit de lait, au lieu d'eau, pour la détremper. On l'assaisonna avec du safran, avec du sucre, du miel, du vin doux, des aromates. On y joignit de l'huile, de la graisse, du beurre, des jaunes d'œufs, et c'est ainsi, probablement, que naquit, et que se perfectionna l'art des pâtisseries et des bouillies.

Bouillies.

Le goût pour les bouillies a été autrefois beaucoup plus répandu qu'il ne l'est aujourd'hui. On les regardoit comme régal, et on les servoit comme telles, même chez les Moines. Une charte de Charles-le-Chauve en faveur du monastère de Saint-Denys, datée de l'année 862, accorde annuellement à ces Religieux, aux fêtes de Noël et de Pâques, cinq *modius* de pur froment pour

faire la bouillie. (1) (On verra plus bas ce que c'étoit que ces muids.) Fastrède, troisième abbé de Cîteaux, écrivant à l'abbé d'une des maisons de son Ordre, pour lui faire des reproches de ce que, sous prétexte de bien recevoir les hôtes, il faisoit bonne chère, lui dit : « J'ai vu notre saint « Fondateur ne manger qu'avec scrupule une « bouillie au miel et à l'huile, qu'on lui avoit « servie afin de raccommoder son estomac dé- « labré ».

De ce goût pour la bouillie vint l'ancien sobriquet de *boullieux*, donné aux Normands, chez lesquels ce ragoût étoit fort estimé. Testor dans une de ses élégies dit :

Arvernis rapas, Normannis tolle polentas,
Militibus cœdes, tolle jocos pueris.

Champier dit, que de son temps, la bouillie avoit pris à la Cour une grande faveur auprès des dames, et auprès des hommes mêmes lesquels, selon l'expression de l'auteur, redevenoient enfants par gourmandise.

La bouillie, au dix-septième siècle, étoit en-

---

(1) S. Colomban, dans sa Règle, la prescrit à ses Moines comme aliment ; mais cette bouillie par la manière dont elle étoit faite, étoit plutôt un acte de pénitence qu'une friandise. *Que la nourriture des Religieux soit grossière, et suffisante seulement pour soutenir*, dit la Règle de ce fondateur. *Qu'on leur donne le soir, des plantes potagères, des légumes, de la farine détrempée avec de l'eau, et un peu de pain bis-cuit, afin qu'ils n'aient ni l'estomac chargé, ni l'esprit embarrassé.*

core servie sur les tables royales. Mademoiselle de Monpensier en fournit dans ses *Mémoires* une preuve, qui contient, sur Louis XIV, une anecdote assez singulière. *Monsieur*, dit-elle, *vint un jour dans la chambre de la Reine, comme elle alloit dîner avec le Roi. Il trouva un poëlon de bouillie : il en prit sur une assiette, et l'alla montrer au Roi, qui lui dit de n'en point manger. Monsieur dit qu'il en mangeroit. Le Roi répondit, gage que non. La dispute s'émut. Le Roi voulut lui arracher l'assiette, et la poussa, et jetta quelques gouttes de bouillie sur Monsieur, qui a la tête fort belle, et qui aime extrêmement sa chevelure. Cela le dépita ; il ne fut pas maître du premier mouvement. Il jetta l'assiette au nez du Roi.*

Quoique la bouillie ait été de tout temps un mets de table recherché, il paroît pourtant que ce n'est que vers le milieu du quinzième siècle qu'on l'a employée comme aliment pour les enfants en bas âge. Au moins c'est ce qu'avance Guy Patin dans une de ses lettres à Spon (ann. 1644.) Après avoir déclamé contre cette nourriture *visqueuse et grossière, qui fait de la colle dans l'estomach des enfants, et force obstructions dans leur ventre*, après avoir dit qu'elle rend leurs petites véroles *cruelles, horribles et la plupart mortelles*, il cite un certain *Jacobus de Partibus* qui vivoit en 1464, et qui écrivant contre les abus que les mères avoient introduits dans l'éducation de leurs enfants, blâme celui-ci *comme tout nou-*

veau, et particulièrement comme inconnu à toute l'antiquité.

En France, les pâtisseries ont porté d'abord le nom de pain ; parce que la matière première étoit la même pour celles-là que pour celui-ci. Mais quand elles se furent assez multipliées pour exiger qu'on les distinguât, alors il fallut leur donner des noms différents. Au reste il sera traité plus bas, des pâtisseries fines : elles méritent un article à part, qui pour le moment m'écarteroit trop de mon sujet : je ne parlerai ici que des pâtisseries simples et ordinaires, qu'on mange en pâte, quoique cuites.

Celles-ci ont été long-temps en vogue, comme les bouillies. On retrouve même encore des vestiges de cet ancien goût, dans la plupart de nos provinces, lesquelles se piquent d'avoir chacune en ce genre des friandises que leurs voisins ne connoissent pas. Mais à mesure qu'on est parvenu à perfectionner l'art du pain, à faire de cet aliment journalier une nourriture aussi agréable que saine, l'usage des pâtes s'est insensiblement aboli par-tout (1).

(1) Il s'est conservé en Angleterre, en Italie, en Allemagne, parce que le pain y est moins bon qu'en France ; et la preuve qu'on ne fait nulle part le pain aussi bien, c'est que les boulangers françois sont, ainsi que les cuisiniers françois, recherchés par toute l'Europe. Parmi ces boulangers cependant on distingue encore ceux de la capitale. Quoiqu'ils ne sachent pas faire le pain de pâte-ferme aussi bien que dans les provinces, et même que

Poissons figurés en pâte.

Il en est de même de celui qu'avoit introduit autrefois la dévotion, de servir pour tous mets, dans certains jours maigres, chez le Roi, chez les Grands et même chez les gens riches, des pâtes figurées en poissons (1). A la Cour, pays où l'étiquette finit presque toujours par devenir insensiblement une loi, il s'est maintenu plus long temps. Sous le règne de Louis XV encore, le Roi et la famille royale étoient, le Vendredi-Saint, servis ainsi à leur grand couvert. Depuis 1762, on y a renoncé, et il paroît que c'est pour toujours : car, quelques années après, Mesdames donnant à souper, un jour maigre, à leur château de Bellevue, et les cuisiniers ayant voulu servir des poissons en pâte, parce que le poisson avoit manqué, on remarqua, dit-on, qu'ils avoient perdu l'habitude d'en faire.

---

dans les villages, ils connoissent beaucoup mieux l'art d'assortir les farines, et surtout celui de préparer les levains. En Flandres on appelle *pain françois*, celui qui est blanc, mollet, et de première qualité. Pour entretenir dans Paris et y perfectionner, s'il se pouvoit, l'art dont nous parlons, le Gouvernement y établit une école gratuite de boulangerie. Tout le monde pouvant profiter des leçons qu'on y donnoit, on a du nécessairement espérer que les connoissances qu'avoit en ce genre la capitale, devoient s'être répandues insensiblement dans les provinces. (*)

(1) Les poissons plats, comme raies, soles, turbots, étoient entièrement en pâte. Quant à ceux qui sont gros et ronds, on leur formoit une espèce de corps avec des panais, des carottes, ou autres légumes; on enveloppoit tout cela d'une pâte pétrie avec du vin blanc, puis on le faisoit frire dans l'huile.

Pâtes d'Italie.

Si l'on peut assigner avec quelque certitude l'origine d'une chose d'après l'origine de son nom, nous devons à l'Italie le vermicel, la semoule, les macaronis, les lasagnes, et autres pâtes pareilles. Aussi sont-elles connues chez nous, sous la dénomination de pâtes d'Italie. Cependant elles sont plus anciennes en France qu'on ne l'imagine, puisqu'il en est mention dans le *de Nutrimentis* de Charles Estienne. Probablement elles auront été connues des François pendant le cours de ces longues guerres qu'ils firent au-delà des Alpes, depuis Charles VIII jusqu'au temps de l'écrivain. Les lasagnes et le vermicel se servoient au bouillon, comme on les sert encore aujourd'hui; ce n'étoit qu'une sorte de soupe, dit l'auteur. Quant aux macaronis, ils différoient des nôtres : c'étoient des boulettes de mie de pain, qu'on humectoit avec du bouillon, et qu'ensuite on saupoudroit de fromage.

Selon Liébaut, la Provence cultivoit l'espèce particulière de froment dont se composoit la semoule. Néanmoins, on tiroit annuellement d'Italie, et surtout de Naples, beaucoup de farine de ce grain; et les Médecins l'ordonnoient aux malades, dit-il, en forme de bouillie, ou de panade, avec du bouillon de volaille. Il ajoute que cette farine étoit *demi-blonde*.

Ces pâtes au reste forment aujourd'hui, dans les pays où elles sont d'usage, un art et une profession particulière. On en connoît trente à quarante

espèces, qui toutes prennent leur nom de différentes formes qu'on leur donne en les faisant passer par différents moules. Alongées en façon de vers, c'est du vermicel; roulées en tuyau de grosses plumes, on les appelle macaronis; applaties en rubans, ou en forme d'étoiles, ce sont des lasagnes, etc. etc.

Les plus renommées viennent de Naples et de Gênes. On en tire aussi de Provence, où elles sont fort usitées, et où les Boulangers sont même tous Vermicelliers par état; comme ailleurs ils sont tous Pâtissiers. Mais ce commerce des Provençaux a beaucoup souffert, par l'établissement de quelques Vermicelliers à Paris. On doit l'origine de ceux-ci au docteur Malouin. Ce Médecin voulant joindre à son *Art du Boulanger*, dont j'ai parlé plus haut, l'*Art du Vermicellier*, qu'il a donné aussi, fit faire en Italie beaucoup de recherches sur la manière dont on y préparoit et dont on y travailloit les pâtes (1). Quand il eut sur cette matière tous les éclaircissements qu'il demandoit, il essaya de les faire mettre en pratique; et choisit pour son coopérateur un sieur Sap, Provençal, qui depuis fut nommé Vermicellier du Roi. Les travaux du sieur Sap réussirent au point qu'il eut bientôt d'autres imitateurs. Mais le goût des pâtes,

(1) Description et détails des *Arts du Meunier, du Vermicellier et du Boulanger*; Paris, 1767, in-folio. (d. R.)

loin d'être devenu, comme en Italie, un goût général, est toujours resté concentré dans la classe des gens riches. Encore ceux-ci n'ont-ils guères admis sur leur table que la semoule et le vermicel en potage, et les lasagnes et les macaronis en entremets. Quant aux Provinces, le nom de ces pâtes y est à peine connu. Le goût de fromage qui les assaisonne les fera toujours rejetter par les Dames Françoises; or ce qui déplaît aux dames réussit difficilement en France. Au reste on ne peut sur cet objet blâmer leur délicatesse; puisque, de l'aveu de tous les Médecins, les pâtes sont indigestes quand elles sont simplement cuites au bouillon, et malsaines, quand elles sont au fromage.

Gruau.

L'orge et l'avoine donnent des gruaux délicats qui, préparés avec du bouillon, avec du lait ou avec de la crême, fournissent une nourriture bien plus saine et bien plus succulente. Champier (1) en parle comme d'une invention de Médecin, et comme d'une invention récente, *non ita pridem excogitatum* (2). Elle n'existoit point encore au temps de Charles V; car dans la tra-

---

(1) *De Re Cibariâ*, lib. V, cap. XX, p. 367. (d. R.)

(2) Peut-être cette invention n'étoit-elle que renouvellée, car suivant le Dict des *Crieries de Paris*, le Gruau étoit d'un usage assez répandu, puisque les marchands le vendoient dans les rues au XIIIe. siècle. (d. R.)

Or i a gruel et formént
bien pilé et menuement.

duction que ce Prince fit faire du livre de Crescent sur l'agriculture, il n'est question de l'orge mondé que pour tisanne (1). Cependant il paroît que l'orge fut employé en gruau vers la fin du quinzième siècle ou au commencement du seizième ; puisque Platine (auteur dont il sera parlé plus bas, et imprimé en 1509) observe que de son temps les Bretons ne mangeoient presque que des soupes au gruau ; mêmes les soupes aux herbes et aux choux. Mais ils y ajoutoient, dit-il, des jaunes d'œufs, des épices et du saffran. On verra dans la suite de cet ouvrage, que les épices et le saffran étoient un assaisonnement que les François employoient pour une infinité de mets.

Grudum dans la basse latinité, *gru* dans l'ancienne Langue Françoise, signifioient orge (2). Il n'est donc pas surprenant qu'on ait nommé *gruellum* en Latin, et *gruau* en François, un potage d'orge mondé et bouilli. Par la suite néanmoins, on s'avisa d'employer aussi en potage l'avoine mondée ; et on appliqua également à celui-ci la même dénomination de gruau. Seulement, pour les distinguer, on joignit à chacun le nom du grain ; et l'on dit, comme nous le faisons en-

---

(1) L'orge mondé dont la Framboisière, Médecin de Henri IV, a fait l'éloge, est fort en usage dans quelques départements de l'Est de la France. On ne sait à quoi attribuer la cause pour laquelle cet aliment sain et peu coûteux est presque inconnu. (d. R.)

(1) Voy. *Glos. de la Langue Rom.* tom. I. p. 718. (d. R.)

core aujourd'hui, gruau d'avoine, et gruau d'orge.

Liébaut rapporte que les Bretons et les Angevins usoient beaucoup du premier. Ils étoient persuadés, ajoute l'Auteur, que cette nourriture est souveraine pour la gravelle et pour la dysurie.

Fromentée.

On employa aussi en gruau le froment, le millet, le seigle, le riz, le panis, et même jusqu'aux lentilles. Mais l'émulsion de froment s'appella *fromentée*. Celle-ci, selon Champier, se faisoit, en gras, avec du bouillon, de même que notre soupe au riz; et, en maigre, avec un lait d'amandes et du sucre.

SECTION V.

Pain fait avec d'autres grains ou plantes que le Froment.

Pain d'orge.

En mêlant, dans une certaine proportion, du froment avec de l'orge, avec du seigle ou de l'avoine, etc., on obtient un pain qui, bien qu'inférieur au pain ordinaire pour la blancheur et pour la qualité, a plus de goût et plus de saveur. Mais si on emploie ces grains séparément, et sans les mêler avec le froment, tous, à l'exception du seigle, donneront un pain fort mauvais; ce qui vient de la difficulté qu'a leur pâte à fermenter et à lever. Il paroît que les Anciens avoient trouvé le secret de ce ferment; puisqu'avec l'orge, par exemple, ils faisoient un pain excellent qu'on donnoit de préférence aux convalescents et aux goutteux. Chez les Romains, le pain d'orge fut long-temps l'aliment ordinaire des Gladiateurs; et l'on sent que pour cette espèce d'hommes il falloit une nourriture forte et substantielle. On voit par la multiplication miraculeuse rapportée dans l'Evangile, que le pain d'orge étoit aussi très-anciennement en usage chez les Juifs. Comment est-il donc arrivé que ce grain, si connu par sa qualité rafraîchissante, que ce grain qui a fourni à Hippocrate un livre

entier d'éloges, que ce grain enfin duquel les Grecs tiroient non-seulement leurs meilleures bouillies, mais encore ces boissons délicates et nourrissantes qu'ils appeloient tisannes, ne soit plus destiné chez nous qu'à l'engrais de la volaille, à la confection de la bierre, et quelquefois au gruau? Par quelle maladresse sommes-nous parvenus à en faire un pain tel qu'il n'y a que les plus malheureux d'entre nos paysans qui osent en manger, et quand, après le fameux hiver de 1709, le peuple s'y trouva réduit, on l'appella *pain de disette*.

Ajoutez à cela encore que cette opinion n'est point l'ouvrage d'un siècle ou deux, ni l'effet d'un luxe plus répandu. On voit par la vie de Sainte-Consorte, de Saint-Merry, et de plusieurs autres saints personnages, que, dès les premiers temps de la Monarchie, les gens dévots se condamnoient, par esprit de mortification, au seul pain d'orge pour nourriture. Dans la plupart des anciennes Règles monastiques, il est mis au nombre des pénitences que devoient subir les Religieux condamnés à la prison pour des fautes graves (1). Liébaut dit que ce n'est point une nour-

(1) Sous la première et la seconde Race, quand quelqu'un étoit accusé d'un crime, et qu'on l'admettoit à jurer qu'il étoit innocent, on lui faisoit manger, avant de prononcer son serment, un pain d'orge d'une once, qu'on avoit béni avec une oraison particulière, dans laquelle on prioit Dieu d'ordonner que ce pain d'épreuve étranglât le coupable, s'il étoit coupable réellement. On

riture faite pour le maître, ni même pour ses fermiers; mais tout au plus pour ses valets, *encore en temps de cherté.* Les anciens auroient-ils donc poussé plus loin que nous l'art de la panification (1)? ou plutôt ne pourroit-on pas reprocher à nos boulangers de ne s'être exercés jusqu'à présent que sur le seul pain de froment, et d'avoir sans raison dédaigné tous les autres.

Si quelque chose peut en ce genre excuser notre négligence, c'est celle des autres nations de l'Europe qui n'ont pas, sur cet objet, fait plus de progrès que nous; c'est, par exemple, le mépris des Espagnols et des Anglois qui emploient l'orge à nourrir leurs chevaux; ce sont enfin les Romains eux-mêmes, qui, après l'avoir longtemps mangé en pain, finirent par l'abandonner aux bêtes de somme, comme ont fait depuis l'Angleterre et l'Espagne.

Pain de seigle.

Une autre singularité remarquable, dans un genre opposé, est le peu de cas que ces mêmes anciens faisoient du seigle. N'est-il pas étonnant qu'aucun Auteur Grec ne parle de ce grain; et que, parmi les Latins, Pline soit le seul chez

trouve trois de ces oraisons dans les *Formulæ exorcismorum*, recueillies par Baluze.

(1) Athénée, dans son *Traité des Aliments*, compte jusqu'à soixante-douze sortes de pains qui étoient en usage chez les Grecs. Il est probable cependant que dans ce nombre il y avoit plusieurs sortes de gâteaux, ou de pâtisseries sèches.

lequel on en trouve le nom ? (1) Personne n'ignore cependant que la Suède, la Prusse, et la plupart des pays du Nord ne connoissent presque pas aujourd'hui d'autre pain ; que nous-mêmes nous en faisons un qui est aussi blanc que le pain de froment, et qui, pour la qualité, est le premier de tous après celui-ci ; enfin que dans plusieurs de nos provinces, en Champagne, en Anjou, en Sologne, en Bresse, dans le Vivarais, le Rouergue, l'Auvergne, etc. ; c'est la nourriture ordinaire des habitants. Mais les nations, ainsi que les individus, ont leurs préjugés ; et qui sait jusqu'où iroient, sans ces obstacles cruels, les Sciences et les Arts (2) !

Champier, et Liébaut qui l'a copié, disent que dans le Forez, dans l'Auvergne et le Lyonnois, cantons où le paysan ne mangeoit que du pain de seigle pur, les femmes etoient plus belles et plus fraîches qu'ailleurs ; et que les Lyonnoises mêmes n'en mangeoient point d'autre, afin de

---

(1) Ce silence avoit fait présumer à quelques écrivains, et particulièrement à La Bruyère Champier (*De Re Cibariâ*, lib. V, cap. XVII, p. 355,) que ce grain avoit été inconnu aux anciens. J. Math. Gesner qui a publié en 1735 une bonne Edition des *Géoponiques Latins*, et Saboureux de la Bonneterie qui les a traduits en françois en 1771, ont contredit cette opinion, en prouvant que le grain appellé *Hexastichum*, par Columelle (lib. II, cap. IX,) ne pouvoit être autre que le seigle. (d. R.)

(2) *Théâtre d'Agriculture*, tom. II, pag. 612, col. 1 et 786, col. 2. (d. R.)

se procurer un beau teint. A la Cour, ajoute le dernier auteur, les Médecins ordonnoient aux Rois et aux Grands-Seigneurs un pain composé de moitié seigle, et moitié froment, *pour en user à l'entrée du repas*; *principalement en été, pour avoir le ventre lâche.*

Du temps de Champier, on n'employoit que du seigle pour les pâtés de lièvres, de cerfs, et autres pareils, composés de viandes noires. « On « croit, dit-il, que cette sorte de croûte les con« serve mieux; mais c'est la seule pâtisserie où « on l'emploie ».

On ne se servoit aussi que du pain de seigle pour faire l'eau panée.

Escourgeon.

L'escourgeon, qu'on nommoit jadis secourgeon, c'est-à-dire, selon Liébaut, le *secours* des pauvres *gens* dans les temps de disette, ne se cultivoit, rapporte cet auteur, que dans les pays stériles et maigres, tels que le Périgord et le Limousin. Il appelle fort mal-à-propos ce grain un froment sauvage, un froment dégénéré. Champier en dit absolument la même chose. (1)

Avoine.

Le pain d'avoine n'étoit pas plus estimé chez nous que le pain d'orge ; et les idées sur cet ob-

(1) L'*Escourgeon* est une variété d'orge hivernale à six rangs, *hordum exasticon*; Olivier de Serres donne ce nom au blé de mars, ou *trémois*. Voy. *Théâtre d'Agriculture*, tom. I, pag. 134. Au surplus La Bruyère Champier, en disant que ce grain est peu propre à la panification, ajoute *Rusticorum latrantibus Stomachis. De Re Cibariâ*, lib. V. cap. III, pag. 315. (d. R.)

jet sont toujours les mêmes. Dans les *Statuts des Chartreux*, il est ordonné par mortification aux Frères Convers, pour aliment, depuis le mois de novembre jusqu'à Pâques. L'Ordre de Cîteaux, dans les commencements de sa ferveur, n'en usoit point d'autre. C'est la nourriture que l'ancien *Roman de Parthénopex de Blois* donne à son héros, lorsqu'il lui fait faire pénitence après avoir trahi sa maîtresse. (1) Enfin, pour nous rapprocher davantage de notre siècle, Liébaut rapporte que c'est un aliment dont on n'use qu'en temps de famine. Champier avoue qu'on en faisoit du pain dans certains cantons de la basse Normandie et de Bretagne ; mais il convient que c'étoit le plus mauvais de tous les pains (2).

Cependant l'abbé Poncelet assure qu'il a vu dans le Watland, petite province d'Allemagne, des endroits où on le préfère à celui de froment. Il témoigne en avoir usé lui-même pendant plusieurs jours, et l'avoir trouvé *supérieurement bien fait, assez blanc, léger, sur-tout d'une saveur admirable, et effectivement comparable aux meilleurs pains qu'il eût jusqu'alors mangés.* Il est vrai

---

(1) Voy. *Notices des Manuscrits*, tom. IX, seconde partie, page 52 et 53. *Fabliaux de Le Grand d'Aussy*, in-8°. tom. IV, pag. 325. (d. R.)

(2) Le pain d'avoine est employé en Suède à la nourriture des chevaux. Voy. *Mémoires de l'Académie de Stockolm, Collection Académique, partie étrangère*, tom. XI, pag. 400, et Olivier de Serres, tom. I, pag. 661. (d. R.)

que ce pain se fait avec une farine préparée d'une manière inconnue en France, avec une farine qui a passé successivement dans deux différents moulins, et qui, par le déchet considérable qu'elle y éprouve, devient plus chère que le froment. Mais il résulte au moins du témoignage de l'abbé Poncelet, que nos boulangers, comme je l'ai remarqué plus haut, n'ont encore exercé leurs talents que sur une seule espèce de grain ; que toutes sont susceptibles d'être perfectionnées ; et qu'il n'en est pas une seule peut-être dont on ne pût tirer un pain excellent, et varié pour le goût. Parmi les lettres de Madame de Maintenon, on en lit une de la Princesse d'Harcourt, écrite à cette dame au mois d'Août 1709, dans laquelle la Princesse racontant ce qu'elle a entrepris dans sa terre pour le soulagement des pauvres, dit qu'elle va ordonner pour eux du pain d'avoine. *On prétend*, ajoute-t-elle, *qu'en la faisant moudre d'une certaine manière, différente de celle du blé, on en fait de fort bon*. (1).

Mil ou Millet.

Du temps de Strabon, le mil ou millet étoit

(1) Quiqueran de Beaujeu, Evêque de Senes, dit que le froment, dans la Provence, est le seul grain employé pour la nourriture des hommes, et que dans les temps de disette on ne donne jamais aux chiens du pain d'avoine, dont usent les Ecossois. C'est ce qui explique la définition du mot *Avoine* qui se trouve dans *le Dictionnaire Anglois* du célèbre Johnson. L'avoine, dit-il, est un grain qui sert à nourrir les chevaux en Angleterre et les hommes en Ecosse. (d. R.)

en usage chez les Gaulois Aquitains. On lit dans le *Prædium rusticum* de Charles-Estienne, dans Champier, dans Liébaut, qu'au seizième siècle, la Sologne, la Gascogne, et la Champagne en mangeoient beaucoup, et sur-tout en bouillies (1). Champier ajoute qu'il eut un jour la curiosité d'en goûter, et qu'il trouva que c'étoit un ragoût détestable. Liébaut en parle de même.

Panis ou Panil.

Tous les Gaulois, et spécialement les Aquitains, mangeoient du panis, dit Pline, (2) et Champier remarque que, de son temps, cette partie d'Aquitaine que nous nommons Gascogne, en faisoit encore autant d'usage qu'autrefois. (3) Le panis, ou blé barbu, est une espèce de gros millet, dont la tige s'élève à la hauteur de huit à neuf pieds.

On a vu ci-devant comment les Gaulois moissonnoient le panis et le millet.

Charlemagne, dans ses *Capitulaires*, ordonne

---

(1) On pourroit ajouter à ces provinces qui faisoient usage du millet, le Languedoc, le Vivarais, le Dauphiné, le Lyonnois, etc. Voyez ce qu'en dit Olivier de Serres, tom. I, p. 157. (d. R.)

(2) Cette plante ressemble si fort au millet qu'on ne peut la distinguer que par l'arrangement de ses fleurs et de ses graines qui naissent dans les épis, au lieu que dans le millet, elles naissent en bouquet. (d. R.)

(3) On en fait un pain qui est peu nourrissant; la graine se mange cuite dans du lait comme le riz; mais elle est spécialement employée à la nourriture des poules et des pigeons; elle les engraisse et donne un bon goût à la chair des animaux de basse-cour. (d. R.)

aux Régisseurs de ses domaines d'y semer, pour le carême, de ces deux sortes de grains. L'Ordonnance du Prince ne dit pas s'il les employoit en bouillies, en pâtes, en pain, ou autrement. Mais, si alors on en faisoit du pain, il paroît que l'usage de ce pain s'abolit dans la suite; au moins pour le millet. Froissart parlant des François pris à la bataille de Nicopoli, et décrivant l'affreuse misère à laquelle les avoient réduits les Turcs, dit qu'on ne leur donnoit, pour toute nourriture, que du pain de millet, *qui moult est doucereux et hors de la nature de France.*

D'un autre côté, le goût en auroit-il repris chez nous depuis Froissart? Le fait est plus que probable; puisque Liébaut parle du pain de panis et de celui de millet, fort usités en Gascogne, en Béarn, en Périgord, et dans les pays de landes ou de montagnes; et que c'est même là, selon lui, ce qui a fait donner aux Gascons le sobriquet de *Miliacés.* Mais à coup sûr, ce doit être un usage plus nouveau que le siècle où écrivoit Froissart: car cet historien ayant passé quelque temps à la Cour du Comte de Foix, il n'eut pas manqué de voir dans le pays le pain dont il est question, si c'eût été une chose aussi commune que le représente l'auteur de la *Maison Rustique.*

Quoi qu'il en soit, « ces sortes de miches, « dit Liébaut, (c'est le nom qu'il leur donne), « se pétrissent et se cuisent différemment des « autres. On met dans une chaudière, sur le feu,

« six parties d'eau et quatre de farine, et l'on re-
« mue fortement avec un bâton jusqu'à ce que
« la pâte soit cuite. Alors on la coupe par mor-
« ceaux, et on la mange ; mais elle n'est bonne
« que fraîche, et ne peut se garder jusqu'au len-
« demain ». Liébaut ajoute qu'on mangeoit cette espèce de pain avec du lait, ou dans du bouillon de viande ; que les Périgourdins le fricassoient dans de l'huile ou dans du beurre, et que les habitants des montagnes y joignoient du fromage ou du petit-lait salé.

Au reste, on voit par tout ce récit que c'étoit-là une pâte cuite, plutôt qu'un pain véritable. Cependant les Boulangers des villes faisoient un pain de millet, cuit au four ; mais celui-ci, au rapport de l'auteur, ne se conservoit pas plus que l'autre. On le vendoit au sortir du four, en criant dans les rues, *pain de millet tout chaud.* Selon Champier, il n'étoit bon que pour les vignerons, les moissonneurs, et autres gens de cet état. Aujourd'hui encore les Gascons en font un, qu'ils nomment *brassier*, parce qu'ils le cuisent sous la cendre entre deux feuilles de choux (*brassica*).

Sarrasin.

Le blé noir, communément appellé *sarrasin*, et qu'on nomme *penit* ou *buccail* en Picardie, vient originairement d'Afrique (1). Il fut introduit

(1) On ignore l'époque où ce grain a été introduit en France ; Pierre de Crescens, qui florissoit au XIIIe siècle n'en fait pas

en Europe par les Maures ou *Sarrasins* d'Espagne, et en France, par le commerce avec ces mêmes Maures, dont on lui donna le nom. Cependant il y a quelques-unes de nos provinces septentrionales où il a été connu assez tard. Les *Contes d'Eutrapel*, ouvrage posthume d'un Gentilhomme Breton, publié en 1587 et réimprimé en 1732, disent : *sans ce grain qui nous est venu depuis soixante ans, les pauvres gens auroient beaucoup à souffrir.* Schoockius (*de Cervisiâ*) écrivoit de même en 1661, qu'il n'y avoit pas un siècle que le sarrasin étoit introduit en Flandres. Il ajoute qu'il y étoit venu de Pologne (1).

Dans les cantons où on le cultive, on en tire des bouillies et des pâtes qui sont fort estimées : mais pour le pain mat et indigeste qu'il fournit, il n'y a dans ces mêmes Provinces que le paysan ou le bas peuple qui puisse s'en accommoder.

Maïs.

Le maïs, autrement blé d'Inde, blé de Turquie, ou blé d'Espagne, est aussi une production originairement étrangère, et que l'Europe doit à l'Amérique. Champier (an. 1560) en parle comme

---

mention, et son silence peut faire penser qu'il n'étoit pas encore connu. On est seulement certain qu'il étoit cultivé en Angleterre avant l'an 1597, suivant le témoignage de Gérarde, *The Herball or general History of Plants. London*, 1597, in-f°. Voyez Olivier de Serres, tom. I, pages 135 et 177. (d. R.)

(1) Dans le Lyonnois, le Forez, le Dauphiné, le blé noir sert à la nourriture des oiseaux de basse-cour. Les Bretons en aiment beaucoup la saveur, et après l'avoir réduit en farine, ils le mangent cuit à la poële. Ils donnent à ce mets le nom de *Crêpe de Sarrasin.* (d. R.)

d'un grain très-récemment introduit en France. « Quelques gens, dit-il, au défaut de blé, en « font du pain ; et je l'ai vu employer ainsi dans « le Beaujolois. Mais il est moins fait pour les « hommes que pour les bestiaux, qu'il engraisse « promptement, et sur-tout pour les pigeons qui « l'aiment beaucoup ». Aujourd'hui encore, c'est avec ce grain que les paysans de la Bresse engraissent ces chapons estimés dont ils font commerce. (1) Cependant Labat écrivoit en 1696, que dans nos îles d'Amérique on en faisoit *un pain jaune qui étoit bon quand il étoit tendre, mais qui séchoit aisément, et qui alors perdoit beaucoup de sa bonté.*

Riz.

C'est d'Orient que nous est venu le riz ; sorte de production qui maintenant, dans cette belle partie du monde, est devenue presque la seule nourriture du peuple, et qui, comme je l'ai déjà dit, y a presque entièrement aboli l'usage du froment et du pain. Cependant on l'y emploie quelquefois en pain elle-même, en la mêlant avec de l'orge et du millet. Liébaut témoigne que de son temps on l'employoit ainsi en France. Aujourd'hui nous mangeons le riz en soupe, en pâté chaud, en gâteau, etc. ; mais nous l'avons banni de notre boulangerie ; sans doute parce que ce

(1) La Bresse, la Bourgogne, le Lyonnois, le Dauphiné consomment beaucoup de farine de maïs. On la fait cuire dans du lait et l'on en forme une bouillie appellée *Gaude*, ou soupe de farine jaune. (d. R.)

grain se tirant des pays étrangers, et ne se cultivant point dans le Royaume, il y est trop cher pour devenir un aliment journalier et commun. Cependant j'ai vu à Lille en 1780, dans les magasins des Etats, une quantité considérable de riz, que ces mêmes Etats avoient amassé pour les disettes particulières que pourroit éprouver la Province. Il étoit-là depuis plus de vingt-cinq ans, et s'étoit très-bien conservé, avec les seuls soins ordinaires, qu'on emploie pour le blé.

C'est d'après de pareilles épreuves sans doute, qu'on a essayé, et à plusieurs reprises différentes, de cultiver le riz en France.

On l'a tenté notamment, vers le milieu du seizième siècle, dans la Provence et le Lyonnois. Cette culture prit même tout-à-coup chez les Provençaux une telle faveur, dit Beaujeu (1), et sur-tout le long de la mer, qu'il fallut régler, par un Edit particulier, quelle portion chaque ville ou chaque village y employeroit. Mais le riz étant une plante aquatique qui, pendant qu'elle croît, a toujours besoin d'eau ; et ces eaux sta-

---

(1) Quiqueran de Beaujeu, évêque de Senez, contemporain de Ch. Estienne et de Champier, a publié un panégyrique latin de la Provence, (*De Laudibus Provinciæ*, *Parisiis* 1551, in-f°.,) lequel contient des détails que j'aurai lieu de citer plus d'une fois dans la suite. Cet ouvrage a été traduit en françois par F. de Claret sous ce titre : *la Nouvelle Agriculture*, ou instruction générale pour ensementer toutes sortes d'arbres fruictiers, avec divers Traictez des couleurs et naturel des animaux etc. Tournon, 1616 in-8°. (*)

gnantes, que les cultivateurs peu expérimentés ne surent probablement pas faire écouler à propos après la moisson, ayant occasionné dans le pays des maladies épidémiques, il fallut renoncer à la culture nouvelle; quoique, selon le même auteur, le gain fût de quarante pour cent.

On a depuis tenté encore d'établir des rizières dans la Gascogne et le Roussillon. Le Conseil Souverain de cette dernière Province les y défendit.

De nos jours on en a renouvellé l'entreprise dans la plaine du Forez, arrosée par le Lignon, et dans celle de Livron en Dauphiné, arrosée par la Drome; mais la même cause a toujours produit le même effet, et le Gouvernement s'est vu forcé, à l'époque de ces dernières, de les proscrire à jamais.

Il est une autre sorte de riz que Poivre, si connu par ses voyages et par la manière utile dont il a su les faire, avoit rapporté de la Cochinchine, et qu'il avoit, à son retour, distribué à nos Colons de l'île-de-France. Celui-ci n'a pas besoin de baigner dans l'eau, comme l'autre, il s'accommode des terreins les plus secs, et vient même sur les montagnes. On le sema dans l'île avec succès; mais au temps de la moisson, les esclaves, gens grossiers auxquels dans toutes nos Colonies est abandonnée toute sorte de culture, le mêlèrent, par ignorance, avec la récolte du riz aquatique ordinaire; de sorte que, quand

notre illustre voyageur, de retour en France, voulut en demander aux Colons pour gratifier sa patrie du fruit de ses travaux, il se trouva que l'espèce en étoit perdue.

De Reyne a écrit sur ce riz sec un Mémoire, où il dit qu'on en cultive aussi dans l'Inde, et que le meilleur vient de la côte de Mangalor. Il exhorte à en introduire la culture en France; et ce conseil est d'autant plus facile à exécuter, qu'elle a lieu actuellement en Toscane.

Pain de disette.

Dans les temps de disette, et particulièrement en 1694 et 1709, le riz a suppléé chez nous à la cherté du pain. Pendant ces deux années, il en est entré en France pour des sommes immenses. En 1768, le Curé de Saint-Roch, à Paris, a nourri les pauvres de sa paroisse avec un riz économique, qu'on leur distribuoit tous les jours, et dans lequel il entroit des pommes de terre, des navets, des carottes, etc. réduits en bouillie. Précédemment au Curé, un intendant de Guyenne avoit employé pour les pauvres une nourriture semblable, dans une disette qu'éprouva cette Province en 1747. C'étoit un riz fait, en maigre avec du lait, en gras avec un peu de viande ou de graisse (1).

En 1755, un sieur Bouébe, Chirurgien-Major

(1) Lors de la disette de 1794, on employa dans plusieurs provinces une certaine quantité de riz avec la farine de froment. Le pain qui en provenoit étoit léger, d'un beau blanc, et d'une saveur agréable. (d. R.)

du Régiment de Salis, annonça une poudre de sa composition, dont six onces, délayées dans une certaine quantité d'eau, étoient capables, selon lui, de nourrir et de sustenter l'homme livré au travail le plus pénible. La poudre ne coûtoit qu'un sou l'once. Au reste on en fit plusieurs expériences aux Invalides, et elles furent annoncées dans le Journal de Verdun.

Champier écrit que de son temps le blé ayant manqué en Berry, il y vit faire du pain avec des fèves et d'autres légumes farineux. Liébaut conseille à sa ménagère, dans les temps de cherté, de moudre, avec le blé qu'elle destine au pain de ses valets, de la vesce, des fèves, ou du sarrasin (1). Il dit avoir vu en Périgord, une année que le blé manqua, employer en pain des graines légumineuses.

Le botaniste Buchoz, dans ses *Lettres périodiques sur les Végétaux*, assure qu'on en a fait aussi avec la racine d'arum, avec celle du chiendent, avec le choux-navet.

En 1709, deux Médecins de Bordeaux proposèrent d'y employer celle de l'asphodelle ; et leur Mémoire se trouve inséré dans ceux de Trévoux.

On imagine sans peine quels devoient être ces pains de famine. Cependant on est parvenu récemment à en faire avec des pommes de terre,

(1) Olivier de Serres partage le même sentiment, voyez *Théâtre d'Agriculture*, tom. II, p. 612 et 786. (d. R.)

dont la pulpe est presque aussi lourde et aussi compacte que celle de la fève ou du haricot.

La pomme de terre vient originairement d'Amérique (1), ainsi que la patate (2). On les confond assez ordinairement toutes les deux, quoique ce soient deux espèces de plantes fort différentes. La dernière exige un pays chaud; aussi n'a-t-elle pu réussir qu'en Espagne. Pour la première, elle croît partout. Les Anglois qui la trouvèrent en Virginie, lorsqu'ils découvrirent et peuplèrent cette province, l'ont singulièrement multipliée chez eux. D'Angleterre, elle a passé dans presque toutes les contrées de l'Europe. C'est sous le règne de Louis XV que quelques-unes de nos Provinces l'adoptèrent ; mais elle n'obtint d'abord en France qu'une médiocre faveur. L'Auteur de l'*Ecole du Potager* écrivoit,

Pommes de terre.

---

(1) C'est à Charles de l'Escluse, plus connu sous le nom latin de *Clusius*, que la France, la Hollande et l'Allemagne doivent l'introduction de la pomme de terre (*Solanum tuberosum*), ce précieux végétal fut apporté d'Amérique en Angleterre par François Drake, en 1586. Celui-ci en donna à Gérard, célèbre Botaniste Anglois, qui d'abord le cultiva dans ses jardins à Londres, puis en partagea le produit avec l'Escluse. Bientôt à son tour le Botaniste François cultiva la pomme de terre en Hollande, et en envoya plusieurs en Allemagne, où il avoit long-temps séjourné et où il s'étoit conservé un grand nombre d'amis. De là ce végétal se répandit peu à peu dans tous les états voisins et pénétra bientôt dans les royaumes du Nord. Charles de l'Escluse ou *Clusius* naquit à Arras en 1525 et mourut professeur de botanique à Leyde en 1609. (d. R.)

(2) *Convolvulus Batatta*. Ce légume est indigène aux Deux Indes. On le cultive avec succès dans les environs de Toulouse. (d. R.)

l'an 1749, en parlant de cette production: *Voici le plus mauvais de tous les légumes dans l'opinion générale. Cependant le peuple, qui est la partie la plus nombreuse de l'humanité, s'en nourrit.* Il est vrai que la plante que l'auteur traite avec tant de mépris, est désignée chez lui sous le nom de topinambour, racine qui, comme on le verra plus bas, est une variété dans l'espèce de celles dont nous parlons; mais il entend par topinambour ce *qu'on appelle aussi pomme de terre.* Au reste, si l'on prétendoit que la vraie pomme de terre est ce qu'il appelle truffe, et dont il distingue deux espèces, la rouge et la blanche, le témoignage de cet écrivain ne seroit pas plus favorable. (1). Voici ce qu'il dit de ce dernier fruit. *Il n'est pas inconnu à Paris; mais il est vrai qu'il est abandonné au petit peuple, et que les gens d'un certain ordre mettent au-dessous d'eux d'en voir paroitre sur leur table.*

Avec le temps cependant la pomme de terre a pris faveur dans la Capitale; et même, chose incroyable! elle y a fait mode. Des physiciens ont analysé ses principes; des auteurs ont écrit pour en exalter les vertus; enfin, pendant quelques années, les Journaux n'ont retenti presque que

---

(1) Dans les Provinces Méridionales, la pomme de terre est encore appellée *truffe.* On en distingue trois espèces; la *truffe* blanche, la *truffe* jaune (de Hollande,) la *truffe* rouge, pour la distinguer de la *truffe* noire du Périgord. (d. R.)

de la pomme de terre. On l'a vue même paroître avec distinction sur les bonnes tables. Mais ce moment de faveur, peu méritée, a passé promptement. Le goût pâteux, l'insipidité naturelle, la qualité malsaine de cet aliment qui, ainsi que tous les farineux non fermentés, est flatueux et indigeste, l'ont fait rejetter des maisons délicates et renvoyer au peuple, dont le palais plus grossier, et l'estomac plus vigoureux, se satisfont de tout ce qui est capable d'appaiser la faim.

Au reste la pomme de terre, par le peu de culture qu'elle exige, par sa fécondité singulière, par le bas prix que doit lui procurer ce double avantage, peut être regardée comme une denrée précieuse pour la classe d'hommes dont nous parlons; et même comme une ressource dans les temps de disette, puisqu'on a trouvé, ainsi qu'il vient d'être remarqué, le secret d'en faire du pain.

Ce secret n'est nouveau que pour nous. L'auteur d'un *Traité sur la nature, la culture et l'utilité des pommes de terre*, imprimé en 1771, écrit qu'il l'avoit vu employer en Allemagne plus de quarante ans avant la publication de son ouvrage.

Pain de pommes de terre.

Le premier qui se soit exercé sur cette matière en France est un sieur Faiguet, le même qui inventa les fours portatifs dont il a été parlé ci-dessus. En 1761, il présenta à l'Académie des Sciences un pain, qu'il avoit composé avec trois

parties égales de froment, de seigle, et de pommes de terre. On le trouva assez bien levé, agréable au goût, et, pour la consistance et la couleur, peu différent du pain ordinaire qui est fait avec moitié froment et moitié seigle. L'essai de Faiguet mérita les éloges et l'encouragement de l'Académie. L'Auteur voulut néanmoins s'en rendre plus digne encore en perfectionnant ses procédés; et il s'associa pour cet effet, le sieur Malouin, qui travailloit alors à son *Art du Boulanger*. Le résultat de leurs différentes tentatives, fut de rendre le nouveau pain plus léger et plus blanc; mais ils ne le rendirent tel qu'en y mêlant d'autres farines; et le Médecin avoue lui-même, que ce pain eût été trop cher pour le pauvre.

Feu Parmentier, ancien Apoticaire des Invalides, l'un de ceux qui ont écrit avec le plus de succès sur la pomme de terre, a depuis repris en sous-œuvre les travaux des deux associés. Par ses recherches, il est parvenu, le premier, à obtenir ce qu'on avoit cherché en vain avant lui, un vrai pain de pommes de terre, sans aucune farine étrangère, bon, et sur-tout à la portée du pauvre. Au mois de novembre 1778, il en fit servir à la table du Baron d'Espagnac, un jour que ce Gouverneur des Invalides traitoit plusieurs Ministres. On en a présenté au Roi Louis XVI. Enfin, Parmentier a fait publiquement l'épreuve de son pain, à la Boulangerie de l'Ecole-Militaire en 1779; et l'auteur lui-même a donné au public

ses procédés, dans un ouvrage particulier qu'il a publié sur ce sujet.

Une des grandes difficulté qu'offroit la panification de cette racine, étoit celle d'en extraire la fécule ou farine, pour pouvoir ensuite la pétrir. Un sieur Ravelet, en 1780, a inventé un moulin qui, mu par un seul homme, peut moudre, dans une heure, huit boisseaux de pommes de terre. La fécule y est séparée par le moyen d'un tamis; et elle y reçoit tous les lavages nécessaires pour la rendre pure, et la dégager des ordures étrangères qui pourroient la souiller. Il y a même à Paris des dépôts où l'on vend cette fécule. Elle y est distribuée sous le nom de farine de santé.

En 1781, MM. Parmentier et Cadet ont fait à l'Ecole de Boulangerie, avec de la pomme de terre, du biscuit pour les vaisseaux. Un Médecin du Cap Français, nommé Gérard, y en a fait un aussi, qu'on assure s'être conservé sec huit mois entiers. Enfin, un Officier des *Volontaires Etrangers* a réussi à fabriquer un pain de patate.

Le temps apprendra quel degré d'estime nous devons attacher à toutes ces découvertes, si prônées : car à l'époque où elles furent publiées, on les annonça avec un faste, un enthousiasme qui devoit inspirer de la défiance sur l'importance qu'on y attachoit. Ce qu'on peut dire, en attendant, c'est que des gens instruits qui ont travaillé sur cette sorte de pain, en parlent différemment. *Celui que j'ai obtenu*, dit l'Abbé

Poncelet, *étoit parfaitement beau, léger, persillé même, d'un blanc un peu mat; mais il étoit d'une insipidité fade et rebutante; et, ce qu'il y avoit de plus fâcheux, très-peu nourrissant.* Aussi l'Auteur remarque-t-il que toutes les nations qui avoient essayé de convertir ce farineux en pain, ont été forcées, après bien des tentatives inutiles, d'y renoncer, et de le manger en nature; de même que celles qui ont cherché à faire du pain avec la châtaigne (1).

Topinambours.

Les topinambours (2) ne sont qu'une variété dans l'espèce des pommes de terre. Celle-ci a pris son nom des Topinamboux, peuple sauvage d'Amérique auquel nous la devons. Il en est question dans le *Traité des Aliments* par Lémery, année 1705.

Pain de cassave.

Nos Colonies ont deux sortes de racines, nommées, l'une magnoc, l'autre camagnoc; avec la pulpe desquelles elles font, pour les esclaves, un pain de la nature de celui dont nous venons de parler. Cette pulpe se rape; on en exprime le jus, qui, sans cette précaution, seroit mortel, et alors on la nomme cassave.

L'usage du magnoc ou manioc ne s'est point encore introduit en France (3); mais peut-être

(1) Par des recherches nouvelles on est parvenu à obtenir de la pomme de terre une eau-de-vie assez bonne et du vinaigre. Voyez *Théâtre d'Agriculture*, tom. I, p. 493. (d. R.)

(2) *Helianthus tuberosus.* (d. R.)

(3) Navier, docteur en médecine de la Faculté de Paris,

est-ce le pain de cassave qui a donné l'idée du pain de pomme de terre ?

Arbre à pain.

Il existe aux Philippines, aux Moluques, et dans beaucoup d'autres endroits de l'Asie, un arbre singulier, nommé Rima, dont le fruit, gros comme un très-fort melon, et figuré de même, a la consistance et le goût de notre artichaud. On le mange frit, rôti, cuit dans l'eau ou dans du bouillon : lorsqu'on veut le conserver, on le coupe par tranches, on le laisse sécher ; et alors on le sert, en guise de pain, avec la viande. Les navigateurs européens qui en ont souvent mangé de cette dernière manière, ont nommé, pour cette raison, *arbre à pain*, l'arbre qui le porte. Plusieurs même, dans les relations qu'ils ont données de leurs voyages, préfèrent cet aliment au pain d'Europe. Il y a maintenant de ces arbres à l'Ile-de-France, et dans la plupart de nos colonies d'Amérique. On ne les a point encore transportés dans le Royaume, quoique, depuis le temps où le goût des jardins anglois est devenu de mode, on y ait introduit un grand nombre d'arbres étrangers destinés au pur agré-

---

avance le contraire dans son *Précis des moyens pour guérir les personnes empoisonnées par les poisons corrosifs.* Quant à la farine, elle se garde très-long-temps, dit-il, et se mange alors détrempée avec de l'eau, du lait, ou du bouillon. Lui-même témoigne en avoir mangé qui avoit vingt ans. Au reste, il assure que cet aliment est assez agréable, moins cependant que nos farines de blé ou de légumes.

ment. Ne devoit-on pas tenter au moins s'il n'y auroit point quelqu'une de nos Provinces où la nature consentiroit à adopter celui-ci? Quels droits n'eût pas acquis sur notre reconnoissance le François qui eût fait à sa patrie un pareil présent! mais le marchand court le monde pour s'enrichir, le voyageur pour raconter un jour ce qu'il a vu; et par-tout les objets importants, les objets d'une utilité générale et reconnue sont presque toujours les derniers dont on s'occupe.

Sagou.

C'est aussi dans l'Inde que croît cette sorte de palmier qui fournit une moëlle savoureuse et délicate, nommée *Sagou*. Les habitants du pays l'emploient comme nourriture. Ils en font plusieurs mets agréables, quelques bouillies, et surtout un pain, lequel a, lorsqu'on le garde, la propriété de se durcir sans se gâter, et que les Hollandois, par cette raison, donnent sur mer aux équipages de leurs vaisseaux. Le Docteur Malouin (*art du Boulanger*, année 1767) se vante d'avoir, le premier, introduit en France l'usage du sagou. Les Médecins le prescrivent encore comme régime, aux gouteux et aux phthisiques; mais trop cher pour être employé en aliment dans nos cuisines et nos boulangeries, il est resté dans les boutiques de nos Apoticaires, et n'est aujourd'hui pour nous qu'un médicament.

SECTION VI.

Des Légumes, des Fruits légumineux, et Plantes potagères.

On comprend ordinairement sous le nom général des légumes, tant les racines ou plantes potagères que les graines farineuses qui naissent dans des cosses. Les Latins cependant ne donnoient ce nom qu'aux dernières; *legumina, quia manu leguntur.* C'est encore la distinction qu'en font parmi nous les auteurs les plus exacts; et c'est celle que je vais suivre.

Herbes potagères.

Tous ces végétaux qui composent aujourd'hui une partie de nos aliments ont dû être, dans l'origine des choses, la première nourriture de l'homme. Que de siècles il lui a fallu pour se fabriquer des instruments capables d'assurer sa subsistance par la pêche, par la chasse, ou par la culture des grains. La nature au contraire lui offroit, contre la faim, une ressource prompte et assurée dans ce grand nombre de plantes qu'elle sème par-tout avec profusion sur la surface de la terre. Quand dans la suite il a voulu, ou se procurer plus abondamment celles qui lui plaisoient davantage, ou rapprocher plus près de son séjour celles qu'elle en avoit trop éloignées, il ne lui a

fallu qu'en faire un choix et les transplanter auprès de lui. Elle ne cessa point de les adopter ; et, comme une bonne mère, a continué toujours de les élever. En un mot, l'homme en ce genre ne crée rien ; toute son industrie consiste à s'approprier les productions de la nature, et son succès à en perfectionner, ou tout au plus à en multiplier les espèces.

Plantes indigènes.

Pline parle d'une sorte d'oignons, et d'une sorte de panais, que les Romains appelloient gaulois, parce qu'ils les avoient tirés de Gaules.

Columelle fait mention d'une grosse rave dont les Gaulois faisoient leur nourriture, et dont ils nourrissoient leurs bœufs pendant l'hiver.

Sans doute c'étoient-là des plantes naturelles à notre ancien sol ; car chaque pays a les siennes. Nous retrouvons encore dans nos champs et dans nos prairies la carotte, l'ache (1), la pimprenelle, l'oseille, le pourpier, etc., qui ont été transplantés dans nos jardins.

Plantes étrangères

Chaque peuple, peu content du partage que lui avoit fait la nature, a adopté les plantes des autres pays. C'est ainsi que la France doit l'échalotte au territoire d'Ascalon, le cerfeuil-musqué, le cardon nommé d'Espagne, la rocambole, et le scorsonère noir, à l'Espagne.

Il n'y a pas long-temps que cette dernière plante est naturalisée chez nous. L'Auteur du *Jar-*

---

(1) Cette plante porte maintenant le nom italien de céleri.

dinier François prétend avoir été un des premiers qui en ait eu et qui en ait cultivé (1). Elle est nommée comme une plante ordinaire dans l'*Instruction pour le jardin potager*, ouvrage réimprimé en 1678 : ce qui suppose qu'alors elle étoit devenue commune.

C'est en Espagne (2) que vient l'espèce de concombre, qu'on nomma *serpentin*, parce qu'il a des yeux, une bouche, des taches comme le serpent, et parce qu'il naît roulé comme lui en spirale. Selon le *Théâtre d'Agriculture*, Toulouse est la première ville où on l'ait cultivé (3).

Si l'on en croit le même Auteur, la France seroit redevable de la citrouille aux royaumes d'Espagne et de Naples (4). Nous lisons au moins dans les lettres de Rabelais écrites d'Italie à l'Evêque de Maillezais en 1536, qu'il envoie de Naples au Prélat différentes graines, des cardes, des melons, des citrouilles. Il lui enseigne quand il faudra les semer, et comment il pourra les garantir des gelées blanches au printemps.

---

(1) Ceci se trouve dans une édition de cet ouvrage, faite au commencement du XVIII[e] siècle, et n'est pas dans l'édition première et originale de 1651.

(2) Dans l'*Essai hist. sur l'Agriculture*, il est dit pag. CXLII. « L'Italie nous envoya aussi l'espèce de Concombre nommé *Ser-* « *pentin.* » (d. R.)

(3) Tom. II, p. 263, col 1. (d. R.)

(4) *Essai hist. sur l'Agriculture*, p. CXLII, et tom. II, p. 263 col. 2. (d. R.)

Le persil de Macédoine est venu par la voie des Italiens, qui l'apportèrent chez eux vers le milieu du XVI[e]. siècle, et qui le communiquèrent depuis à l'occident de l'Europe.

Nous devons la poirée aux Romains, dit Charles-Estienne de *Re Hortensi;* de-là vient, selon lui, que cette plante, nommée *jote* en Touraine, *réparée* en Dauphiné, *lombardettes* ailleurs (1), est appellée *romain* chez les Picards.

Pline regardoit les artichauds comme originaires de Sicile. C'étoit de son temps un mets très-rare et très-cher (2). On les abandonna depuis; mais ils revinrent à la mode en Italie dans le XVI[e]. siècle, et furent adoptés aussitôt en France. Si l'on en croit Arthur Thomas, sieur d'Endry, auteur de l'*Île des Hermaphrodites*, c'étoit une des choses que l'on servoit aux repas somptueux de Henri III et de ses mignons. L'Auteur dit la même chose des asperges.

Le *Jardinier François* (année 1651) distingue deux sortes d'artichauds; les violets et les verds. La Quintinye (année 1690) y ajoute les rouges.

La capucine vient du Pérou; et d'abord elle a

(1) Dans le Lyonnois *bette*, *blette*. (d. R.)

(2) L'Auteur de l'excellent *Essai sur l'Agriculture*, rapporte que les artichauds paroissent être indigènes de l'Andalousie où la culture en avoit ensuite été abandonnée. Vers 1466, cette plante fut portée de Naples à Florence d'où elle passa en France vers le commencement du XVI[e]. siècle. (d. R.)

porté le nom de cresson du Pérou, ou cresson des Indes. Celui de capucine qui lui est resté, est dû à cette espèce de *capuce* qu'elle porte au revers de sa fleur.

Ce seroit une chose intéressante que l'histoire et l'origine de tous ces fruits, de ces légumes, de ces plantes comestibles que nous comptons aujourd'hui au nombre de nos jouissances. Peut-être même, aux yeux du philosophe, les détails de ces adoptions fortunées paroîtroient-ils préférables aux détails sanguinaires des guerres et des massacres. Mais quel historien s'est jamais occupé de minuties pareilles ? Cependant on trouve dans les Capitulaires de Charlemagne, un morceau sur cette matière, qui devient très-curieux en ce qu'il apprend quelles plantes on cultivoit alors dans les potagers du Prince ; et par conséquent, quelles étoient alors celles que l'on connoissoit en France.

Nos Rois sous la première, sous la seconde, et même assez avant sous la troisième race, faisoient valoir par des Régisseurs ou Intendants, les terres de leurs domaines. Ils passoient successivement, avec leur Maison, d'une campagne à l'autre, pour consommer ces sortes de provisions, qui faisoient une partie de leurs revenus ; et le surplus se vendoit ensuite dans les marchés publics au profit du Prince. Parmi les différentes pièces que cite Brussel, (*Traité des Fiefs*,) on trouve un état des revenus et dépenses de Phi-

lippe-Auguste, pour l'année 1202, en plusieurs endroits duquel il est mention de vins, de bois, de cochons, poules, chapons et foins, vendus pour le compte du Roi. Charlemagne, par le Capitulaire dont j'ai parlé, pourvoit à ce que les potagers de ses différentes métairies soient bien tenus ; et il ordonne à ses Régisseurs d'y entretenir exactement tout ce qu'un particulier cultive dans les siens. La liste des choses qu'il prescrit consiste 1°. en plantes médicinales, dictamne, guimauve, coloquinte, bardane, matricaire, livêche, cataire, sabine, orvale, rhue, squille, mauve, et serpentaire : 2°. en plantes ou graines aromatiques et d'assaisonnement ; anis (1), cost, coriandre, carvi, cumin, sénevé, menthe, menthe sauvage, gît ou poivrette, sauge, sarriette, fenouil, cerfeuil, ail, persil, échalottes, oignons, et ciboule : 3°. en salades ; cresson alénois, cresson de fontaine, endive, et laitue : 4°. en plantes potagères ; poirée, betterave, carottes, choux, poireaux, panais, radix, choux-raves, et cardons : 5°. enfin en légumes ; haricots, grosses fèves, pois-chiches d'Italie, et d'autres pois que le Monarque appelle *pisa maurisiaca*.

Platine (2), parmi les aliments dont il traite,

---

(1) On estimoit infiniment celle du mois d'août suivant ce vers du *Dit des cris de Paris :* (d. R.)

Annis d'aoust flérant com bausme.

(2) Cet auteur étoit Italien. Il a été traduit, et imprimé à Paris en 1509 ; mais, cette traduction ayant été aussi *augmentée copieu-*

compte les chardons. On les faisoit confire dans le vinaigre, dit-il, et on les gardoit pour l'hiver. Champier assure même qu'on en servoit sur la table des Grands. Mais de quelle espèce de chardons parlent ces deux auteurs? C'est ce qu'on ne peut deviner. L'artichaud après tout n'est-il pas un chardon mieux nourri et plus succulent que les autres ?

On a quelquefois mangé ceux des campagnes. *N'avoyent que manger*, dit Froissart, *et alloyent cueillir les chardons aux champs, et les broyoyent en un mortier, et la farine ils destrempoyent, et en faisoyent en forme de paste.* Mais dans ce passage de Froissart, il s'agit de gens réduits à la dernière famine.

Les racines du chervi, écrit Charles Estienne, étoient un mets recherché sur-tout en carême. On les mangeoit frites (1).

Le même Champier dit « que, de son temps « (ann. 1560) on mangeoit en salade les sommi- « tés de la mauve, du houblon (2) et de la « brione;

---

sement par plusieurs docteurs, et en particulier par un Prieur de S. Maurice près de Montpellier, je la regarderai désormais comme un ouvrage national, dont l'autorité peut faire témoignage quand il s'agit des usages françois.

(1) Le chervi ou girole (*Sium Sisarum*) actuellement très-négligé, étoit alors fort usité. On le servoit sur les meilleures tables. (d. R.)

(2) On mange encore du houblon en salade dans presque toute la Belgique. (d. R.)

« Que les cardes étoient un plat extrêmement
« cher, et fait seulement pour les gens riches;
« Qu'à Senlis il y avoit une espèce de chou
« très-parfumé, (1) dont les feuilles, quand on
« les déployoit, exhaloient une odeur *plus agréa-*
« *ble que le musc et l'ambre* (2); qu'aux tables
« délicates on servoit les choux très-peu cuits,
« afin de les conserver verds et de leur donner
« plus de goût; qu'on les mangeoit avec de l'huile
« et du sel;

« Qu'à Paris, à Lyon, et dans toutes les grandes
« villes du Royaume, le ragoût le plus usité,
« sur-tout en carême, étoient les épinards (3)
« que les paysans apportoient cet herbage sur

---

(1) Il paroît que dans le XVIe. siècle le territoire de Senlis étoit réputé pour la culture de cette plante, car La Bruyère Champier, (*De Re Cibariâ*, lib. VIII, cap. IX, pag. 471 et 472,) parle avec étonnement des choux énormes qu'il a vus dans les environs de cette ville. (d. R.)

(2) L'auteur du *Jardinier François*, ann. 1651, parle encore de choux *musqués*, *qui sont beauconp à priser*, *à cause de leur bonne odeur*; et des pancalins, *les plus estimés parmi les choux d'Italie*, *à cause de leur goût parfumé*.

(3) Cette plante d'abord cultivée par les Arabes, puisqu'elle est mentionnée dans Cassiri, paroît être venue de l'Asie mineure et avoir été inconnue aux Grecs et aux Romains. Telle est du moins le sentiment de Mizauld (*Hortus Medicus*, p. 38). De La Bruyère Champier, (*De Re Cibariâ*, lib. VIII, cap. XII, pag. 475) et de Boldo (*Libro della Natura e virtù delle Cose che Nutriscono*, pag. 43). L'auteur de l'*Essai historique sur l'Agriculture* rapporte que des écrivains ont pensé que l'épinard auroit été la *Chrysolaca* des Grecs. « Néanmoins, dit-il, La Bruyère Cham-
« pier assure que cette plante, dont il parle avec mépris, étoit,

« leurs ânes, et les crioient dans les rues; que,
« pour l'accommoder, on avoit coutume de le
« cuire fort peu, de le hacher très-menu, d'en ex-
« primer l'eau, et d'en former des boulettes; que
« les Pâtissiers de Paris et d'Orléans exposoient
« de ces boulettes en vente dans leurs boutiques,
« et qu'ils en vendoient beaucoup aux écoliers
« pour leur nourriture;

« Que les melons, quoique l'on commençât à
« les cultiver beaucoup en France, y étoient
« néanmoins assez récents, et qu'on les devoit
« probablement aux conquêtes de Charles VIII
« en Italie; (1) que les Languedociens sur-tout
« excelloient dans cette culture; qu'on avoit déjà
« essayé d'en élever dans nos Provinces septen-
« trionales; qu'il y en avoit une espèce entr'au-
« tres qui étoit sucrée et parfumée, et, pour

« depuis plusieurs siècles, d'un grand usage, surtout à Paris et « à Lyon, et que le précepte du carême avoit fait en partie la ré- « putation de l'épinard, à raison de sa précocité. » Le même auteur fait encore observer que Beckmann (*Beytræge zur Geschithte der erfindungen*, tom. V, cah. 1), pensoit avec plusieurs botanistes que cette plante nous étoit venue d'Espagne. Aussi, continue-t-il, quelques auteurs l'ont nommée *Hispanicum olus*; c'est le sentiment de Gérarde (*The Herball*, p. 33), qui paroît extrêmement prévenu contre ce mets, auquel il attribue des qualités nuisibles. (d. R.)

(1) Jacques de Pons, auteur du *sommaire Traité des Melons*, Lyon, 1586, in-12, prétend que les melons sont primitivement venus d'Afrique en Espagne et en Italie. Cet ouvrage, un peu corrigé pour le style, fut réimprimé en 1680 et annoncé comme nouvellement mis au jour. Il est dit dans cette nouvelle édition

« cette raison, nommée *sucrin* (1); enfin que « la bonne qualité d'un melon consistoit à être « sec intérieurement, et que quand il ne se « trouvoit pas tel, on le laissoit aux domes- « tiques, ou on le donnoit aux mulets pour les « engraisser (2);

« Que le concombre, quoiqu'assez recherché « en France, étoit cependant un aliment très- « mal-sain; et que les habitans du Forez qui en « mangeoient beaucoup, étoient sujets à des « fièvres périodiques;

« Enfin, que dans les montagnes du Lyon- « nois, et sur-tout dans le Limousin, la nour- « riture ordinaire des habitants étoit une sorte « de grosse rave; que ces raves se conservoient,

---

qu'en Syrie et à Constantinople on trouvoit une espèce de melon qu'on suspendoit au plancher et qu'on mangeoit en hiver. Ce fait serviroit à prouver que le melon d'hiver, si commun en Espagne, et qu'on y conserve jusqu'en avril, n'étoit pas encore cultivé en France. (d. R.)

(1) Ch. Estienne *de Re Hortensi*, et Liébaut son gendre, prétendent que le nom de ces melons, ainsi que leur goût sucré, venoit de ce que les Jardiniers les arrosoient avec de l'eau dans laquelle ils avoient fait fondre du sucre. Les mêmes Auteurs parlent aussi d'une espèce de melon qu'on appelloit Turquins, qui étoient, disent-ils, d'un vert noir, fort délicats, et très-recherchés.

(2) Laurent, Notaire de Laon, dit de même dans son *Abrégé pour les arbres nains*, année 1675, qu'un melon, pour être excellent, doit sentir le goudron, être vermeil en dedans, bien sucré, et sec. On sait que, sur ce dernier point, le goût à changé.

Les meilleures graines alors étoient, selon le *Jardinier François*, celles de Tours, de Lyon, d'Anjou, et de Champagne.

« l'hyver, enfouies en terre; et que quand, par
« quelque accident extraordinaire, elles venoient
« à manquer, on disoit communément en
« France que les Limousins alloient mourir de
« faim. ».

Selon Charles Estienne, ces rabioles (c'est le nom que leur donnent aujourd'hui les Limousins) étoient d'une grosseur étonnante. On les mangeoit rôties, bouillies, cuites sous la cendre; et tel étoit le mets principal de cette Province, du Dauphiné, de la Saintonge, et de l'Auvergne.

On a vu, (1) que les Gaulois employoient les rabioles comme aliment, tant pour eux que pour leurs bestiaux. Ce double emploi subsiste encore dans l'Auvergne, dans le Périgord, les Cévennes, etc.; et, de tous les usages que certains cantons du royaume ont conservés, c'est peut-être là un des plus anciens.

Au reste, il ne faut pas confondre ces grosses raves plates avec celles qui portent à Paris le même nom, et dont le navet, gros tout au plus comme le petit doigt, est long, rouge, tendre, et cassant. La Quintinye prévient que de son temps les marchandes qui vendoient celles-ci dans les rues de la Capitale, les appelloient de la *tendrette*.

Aigrun.

On divisoit à Paris les plantes potagères en deux classes; ou plutôt on faisoit une classe à

(1) page 152 de ce volume.

part de celles qui sont âcres et piquantes. Elles portoient le nom général d'aigrun. *Aigrun*, dit un ancien registre des droits du Roi, *c'est à sçavoir aulx, ongnons, eschalongne, etc.* (1).

On renferma même dans cette classe, les orangers, les citrons, et les autres fruits acides. Saint-Louis, par un règlement de l'an 1258, y avoit compris les châtaignes, les noix, et ceux des fruits qui naissent sous une écorce ou sous une écaille dure. Les Statuts donnés aux Fruitiers en 1608, les qualifient *marchands de fruits et d'aigrun*; et ils portoient encore ce titre en 1789.

Dans les anciens Ordres Religieux, la nourriture ordinaire étoit un plat d'herbes et un plat de légumes. La Régle que le Concile d'Aix-la-Chapelle dressa en 817 pour les Chanoines-réguliers, veut même qu'en leur enclos ils aient un terrein employé uniquement à cette culture, et assez grand pour leur fournir, chaque jour, avec ce qu'on pourroit y ajouter, une portion suffisante. (2) Saint Bernard, dans sa lettre au Moine Robert, reprochant à l'ordre de Cluny une nourriture trop recherchée, dit que celui de Cîteaux n'en connoissoit point d'autres que des fèves, des her-

---

(1) Glossaire de la langue Romane, tom. 1, p. 42, au mot *Aigrin.* (d. R.)

(2) *Habeant itaque Canonici hortos olerum, unde, cum cæteris additamentis, aliquod pulmentum quotidie in refectorio sibi vicissim ministrent.*

bages, de la bouillie, du pain, et de l'eau. Vers le même temps, Hugues Metellus, Chanoine régulier de Toul, écrivoit : *pro cibis delicatis placent vilia oluscula, rustica legumina, faba Pythagoræ cognata.*

On lit, dans le *Dictionnaire de Commerce*, l'histoire d'un privilège fort singulier dont jouissoit à Paris le Bourreau. Quiconque apportoit à la halle des herbages ou des légumes verds, étoit obligé de lui payer un droit. L'Exécuteur venoit le percevoir lui-même, accompagné de ses valets; et à mesure qu'on le payoit, les valets marquoient le dos du payeur avec de la craie. On a supprimé ce droit, dit l'auteur; mais le Bourreau a été dédommagé d'une autre manière. Il y a encore beaucoup de gens qui ont été témoins de cet usage; et moi-même j'ai questionné à ce sujet plusieurs Hortillons qui, sans être extrêmement vieux, m'ont dit avoir été marqués ainsi pendant leur jeunesse.

Légumes.

Il est prouvé par les monuments les plus anciens de notre histoire, que, dès l'origine de la Monarchie, les légumes y étoient un aliment ordinaire. Un article de la Loi Salique, renouvellé par Charlemagne, condamne à l'amende ceux qui entreront, pour voler, dans un champ semé de pois, de fèves, ou de lentilles.

Cependant il est probable que les légumes n'étoient, même alors, regardés que comme une nourriture grossière; puisque c'étoit, ainsi que

je l'ai observé à l'instant, la nourriture ordinaire des Moines, et qu'au nombre des traits de pieuse adresse qu'employoit Sainte Radegonde pour se mortifier, Fortunat, dans la vie de cette Reine, compte celui des fèves et des lentilles qu'elle se faisoit toujours servir avec les viandes délicates qu'on lui présentoit, afin de pouvoir s'abstenir de celles-ci, en ne touchant qu'à celles-là.

Lentilles.

Nos Provinces ont encore le même mépris pour les lentilles. La plupart des livres de jardinage des seizième et dix-septième siècles regardent même ce légume comme destiné à la nourriture des chevaux, et Champier observe qu'on n'eût point osé en faire paroître chez un homme comme il faut. L'opinion a changé dans la Capitale : les lentilles, ainsi que les haricots, s'y servent en maigre sur les meilleures tables. Peut-être aussi l'opinion défavorable qu'on en avoit autrefois, tenoit-elle aux mauvaises qualités qu'on leur attribuoit. *Les lentilles, encore que les anciens Philosophes en tinssent compte, sont de difficile digestion*, dit Liébaut, *nuisibles à l'estomac ; enflent les boyaux, offusquent la vue, causent des songes hideux*, etc. (1).

La Reine femme de Louis XV avoit mis à la mode les petites lentilles rouges, qui auparavant

(1) Des Médecins plus récents, Gontier (*De Sanitate tuendâ,*) Andri (*Du Régime du Carême,*) et autres, en disent plus de mal encore.

n'étoient destinées qu'aux chevaux. C'est de-là qu'elles ont pris le nom de lentilles à la Reine.

Petites fèves.

Le préjugé avoit déjà changé sur les fèves, au temps de Champier (an. 1560) et sur-tout sur les petites fèves dans leur primeur. « Les Parisiens, « dit-il, font le plus grand cas de celles-ci, lors-« qu'elles sont tendres. C'est même là un plat « fin, qu'on se dispute toujours au marché, et « que dans les repas d'appareil on ne manque « jamais de faire servir chez soi, particulièrement « vers le temps de la foire du Landict: ce qui a « fait nommer ces petites fèves, *fèves du Lan-« dict* ». (1)

---

(1) On appelloit ainsi la foire Saint-Denys, ou le *landit*, mot corrompu du latin *indictum*, le temps où les écoliers payoient les honoraires à leurs professeurs. Cette foire qui paroît avoir pris naissance en 1109, s'ouvroit au mois de juin, le mercredi d'avant la saint Barnabé, par la bénédiction de l'Evêque de Paris. Un morceau du bois de la vraie croix, apporté dans la capitale, donna lieu à l'établissement du Landit. La cathédrale que l'Evêque Maurice de Sully fit abattre cinquante ans après, n'avoit pas la moitié de l'étendue de l'Eglise Notre-Dame, et ne pouvoit contenir qu'une très-petite partie des habitants de Paris et des environs. Ces derniers étoient souvent obligés de s'en retourner chez eux sans avoir vu la précieuse relique. Pour obvier aux accidents sans nombre qui résultoient de la foule immense rassemblée dans un espace beaucoup trop petit, il fut convenu que le fragment de la vraie croix, apporté par l'Evêque, suivi de son clergé, et précédé de tous les religieux, seroit exposé à la vénération des fidèles dans la plaine située entre la Chapelle, Aubervilliers et Saint-Denys, dont le prélat étoit Seigneur suzerain. Le second mercredi du mois de juin fut fixé pour cette cérémonie, et comme l'on étoit dans l'usage en ce jour de célébrer le jeûne des

La faveur dont elles jouissoient alors, s'est perpétuée jusqu'à nous. Quant aux grosses fèves,

---

quatre-temps, chacun, après la prière, se rendoit dans les auberges pour appaiser la soif et la faim qui devoit le dévorer. Les marchands de commestibles, attirés par l'espoir du gain furent s'établir en foule dans un endroit où ils ne pouvoient manquer de faire un bénéfice considérable. L'affluence du peuple fut cause que les marchands élevèrent des loges ou plutôt des cabanes sur le territoire de l'abbaye Saint-Denys. Les religieux parvinrent, après plusieurs contestations, à tirer quelques droits sur ceux qui apportoient des marchandises à cette foire, qui d'abord n'avoit lieu que pendant trois jours. Ils demandèrent que la durée du *Landit* fût assimilée à celle de leurs autres grandes foires, et moyennant une somme de quarante livres, qui reviendroit à sept ou huit cents livres de nos jours, Pierre de Nemours, Evêque de Paris, par une charte de l'année 1212, consentit à la demande des religieux; il s'engagea pour lui et pour ses successeurs à n'y plus former d'opposition. Philippe-Auguste avec son conseil régla les conditions du loyer des loges, afin que les marchands ne fussent point tourmentés par les abbés de Saint-Denys, qui néanmoins, élevèrent souvent des contestations dans lesquelles les rois furent presque toujours obligés de céder. Enfin ces bons religieux suscitèrent tant de querelles et de difficultés, que les Evêques de Paris consentirent à ne plus reparoître dans la cérémonie, à condition que les abbés de Saint-Denys ne se montreroient plus. Ces derniers étoient devenus maîtres du terrain vers le commencement du XIVe. siècle, et la foire devint bien plus considérable qu'elle ne l'avoit été. Les voleurs s'y trouvoient en grand nombre, et l'on fut obligé de prendre des mesures sévères pour les empêcher d'exercer leur industrie.

Les registres du Parlement ne donnent aucun détail sur ce que cette compagnie alloit faire au *Landit*, lorsqu'elle se mit dans l'usage de s'y transporter. Mais l'Université qui avoit été établie sur des bases respectables dans le XIIIe. siècle venoit y prendre part. Les écoliers et leurs régents se rendoient d'abord à cheval sur la place Sainte-Geneviève, et de là marchoient en corps au

non-seulement la leur ne fut point de durée, mais elles tombèrent même dans un mépris qui

---

Landit, précédés du recteur qui se tenoit à la tête du cortège. Comme le parchemin et le vélin étoient les matières dont on se servoit le plus communément pour écrire, il s'en faisoit un débit considérable à cette foire. Le recteur alloit lui-même faire sa provision pour tous ses collèges, et les marchands ne pouvoient en acheter qu'après que l'Université avoit levé la quantité qui lui étoit nécessaire. Les régents et les écoliers escortoient donc à cheval le chef de la *fille de nos rois*, et cette longue cavalcade se terminoit rarement sans effusion de sang. Des gens sans aveu, des laquais, des filles habillées en hommes se joignoient au cortège et devenoient la source d'une infinité de désordres. C'est en vain que le Parlement lança des arrêts pour y rémédier; l'on ne parvint à les faire cesser que lorsqu'on eut transporté le lieu de la foire dans la ville de Saint-Denys. Le papier, dont l'usage devint assez commun dans le XVe. siècle, rendit le *Landit* beaucoup moins fréquenté, et les troubles de la ligue contribuèrent à son entière suppression.

Je terminerai cette note par une anecdote assez plaisante sur la ville de Saint-Denys. Avant l'introduction de l'indigo en Europe, on se servoit pour teindre en bleu d'une sorte de plante appellée Guède (*Isatis tinctoria.*) On en faisoit un grand commerce à Saint-Denys, et la place où elle se vendoit avoit reçu le nom de *Marché aux Guèdes.* Cette place est à l'entrée de la ville par la route de Paris, la première maison à droite; mais l'écrivain du tableau indicatif des rues ne comprenant pas ce mot de *Guèdes*, l'a, par une ignorance assez commune dans nos villes et même à Paris, changé en celui de *Guètre.* En sorte qu'on lisoit *Marché aux Guètres.* Passant par Saint-Denys, je fus frappé de cette faute grossière; j'en écrivis de suite au Maire, qui sans daigner me répondre, fit substituer à la dénomination ridicule qui existoit, celle plus ridicule encore de *Gueldres*, et maintenant on lit: *Place aux Gueldres.* (d. R.)

Voyez sur la *Guède*, l'*Essai hist. sur l'agriculture*, en tête du *Théâtre d'Agriculture d'Olivier de Serres*, tom. I, p. CXLVI. (d. R.)

dure encore. Le Médecin Hecquet (*Traité des Dispenses de Carême*, an 1709) les représente comme *décriées jusqu'à n'être plus que la pâture des misérables.* (1)

Un autre plat, qui aujourd'hui n'est plus qu'un ragoût bourgeois, et qu'au seizième siècle on regardoit comme fait, non-seulement pour les plus Grands-Seigneurs, mais même pour les Rois, étoient, selon le même Champier, des pois cuits avec du porc salé, et qu'on nommoit pour cette raison *pois au lard.* (2) Peut-être même est-ce au goût que l'on avoit pour les pois, qu'est dû l'art, aujourd'hui si répandu, de nous en procurer de hâtifs.

Petits pois.

Il paroît que ce secret est nouveau. Champier au moins n'en parle pas; quoique, selon lui, les Jardiniers alors possédassent déjà celui d'avoir, pendant l'hiver, de petites laitues. Mais certainement il a plus de cent cinquante ans. Bonnefonds, Valet-de-chambre de Louis XIV, en fait mention dans son *Jardinier François* (année 1651). Il dit que les pois qu'on mangeoit ainsi en verd, étoient ceux qu'on appelloit *Pois de Hollande*, ou *pois*

---

(1) Les fèves cuites se vendoient dans les rues de Paris au treizième siècle. Il en étoit de même des fèves vertes. (d. R.)

L'autres crie fèves noveles,
Si les mesure à escueles.
Dict des Cris de Paris.

(2) On verra plus bas que, de toutes les chairs usitées en France, la plus estimée a été de tout temps celle de porc. L'usage des pois

sans parchemin; et il ajoute qu'ils étoient encore fort rares, il n'y avoit pas long-temps (1). Dans la *Comédie des Côteaux* (2) ou *des friands Marquis* (ann. 1665), il est question de deux personnages, dont l'un ne vouloit manger les petits pois qu'à cent francs le litron, et dont l'autre les vouloit à cinq sous. Le luxe en augmenta encore le prix dans la suite. L'auteur d'une *Vie de Colbert*, imprimée en 1695, dit en termes exprès, que *c'est une chose étonnante de voir des personnes assez voluptueuses pour acheter les pois verds cinquante écus le litron.*

Cette sorte de faste se répandit particulièrement à la Cour, comme on le voit par une lettre de Madame de Maintenon, datée de l'année 1696. *Le chapitre des pois dure toujours*, dit-elle; *l'impatience d'en manger, le plaisir d'en avoir mangé, et la joie d'en manger encore; sont les trois points que nos Princes traitent depuis quatre jours. Il y a des Dames qui, après avoir soupé avec le*

---

au lard est fort ancien en France, puisque dans le XIIIe. siècle, les marchands les crioient et les vendoient dans les rues. Outre les *pois gras*, c'est ainsi qu'ils les nommoient, ils portoient aussi de la *purée de pois*, puis des *pois en cosse tous nouveaux* et des *pois escossés*. (d. R.)

(1) Les pois sans cosse ou mange-tout ont été apportés vers 1600 par M. de Buhi, ambassadeur de France en Hollande (d. R.).

(2) Tout le monde connoît cette expression de Boileau, dans la Satyre du Repas, vers 107, en parlant d'un Gourmet;

Qui s'est dit Profès dans l'Ordre des Côteaux.

Roi, et bien soupé, trouvent des pois chez elles pour manger avant de se coucher, au risque d'une indigestion. C'est une mode, une fureur; et l'une suit l'autre.

Il faut remarquer que la lettre de Madame de Maintenon est du 10 Mai; et que par conséquent avoir des petits pois à cette époque, étoit tout ce que l'art alors étoit capable de faire; même à la Cour, et dans un temps où la mode leur donnoit tant de prix.

Primeurs. L'art des primeurs dans les autres genres n'est guères plus ancien que dans celui dont nous venons de parler. Au moins ne remonte-t-il pas plus haut que le seizième siècle. Eh! quelles primeurs pouvoient avoir nos Pères, à qui les cloches de verre, les chassis, les couches chaudes en fumier ou en tan, les serres chaudes, les abris d'espalier, étoient inconnus.

Couches. On ignoroit, il est vrai, chez les Anciens, l'art des espaliers et des contrespaliers; mais ils connoissoient cependant celui des chassis et des couches. Pline rapporte que Tibère aimant beaucoup les concombres, et les Jardiniers de ce Prince voulant lui en procurer dans tous les temps, ils en élevoient sur des couches garnies de chassis, lesquelles avoient des roulettes, et se transportoient, en hiver, successivement aux différents aspects du soleil (1).

(1) *Contigit ei pensiles eorum hortos promoventibus in solem*

Il est probable que cette invention n'a été connue en France qu'au seizième siècle, lorsque nos Ecrivains commencèrent à étudier et à traduire les Anciens. Elle n'y fut même pratiquée qu'en partie. En effet Liébaut parle de couches; mais ce sont des couches simples et dormantes.

Cloches de verre.

Olivier de Serres (1), conseille les cloches à ceux qui voudront se procurer des melons dans les pays froids et accelérer la maturité de ce fruit. Mais cette dernière invention n'eut de succès que dans la Capitale. Aujourd'hui même encore, de toutes les verreries du Royaume, il n'y a que celles de Champagne et de Lorraine qui fassent des cloches; et presque toutes ces cloches s'envoyent, par la Marne, à Paris, où elles sont consommées en grande partie par les Hortillons, nommés Maraîchers. Sans doute leur peu de commodité, leur fragilité extrême, le défaut qu'elles ont de se ternir et de s'iriser en peu de temps, en dégoûtèrent les Provinces (2); et probablement aussi ce sont ces mêmes inconvéniens qui firent inventer les chassis.

---

rotis olitoribus, rursusque hybernis diebus intra specularium munimenta revocantibus.

(1) *Théâtre d'Agriculture*, tom. II, pag. 261, col. 2. (d. R.)

(2) Le melon croît en pleine terre dans la plus grande partie de nos Provinces Méridionales. On ne choisit pour cela aucune exposition, aucun terrein particulier, aucune terre fumée ou préparée. (d. R.)

Chassis.

Il est mention de ces derniers dans la Quintinye, (année 1690) (1).

Au reste, pour savoir où en étoit l'art des primeurs au temps de ce cultivateur habile, il suffira de dire que, selon lui, un Jardinier laborieux et intelligent doit servir des laitues pommées en Mars ; et des fraises et des concombres au commencement d'Avril. Il étoit même parvenu à avoir des asperges depuis décembre jusqu'au printemps; mais il avoue qu'il s'étoit beaucoup appliqué à cette culture, parce que Louis XIV aimoit beaucoup les asperges.

L'art des primeurs ne s'est perfectionné que dans le dix-huitième siècle. On le doit sur-tout aux Hollandois et aux Anglois, les deux Nations d'Europe qui aiment le plus le jardinage, et celles qui, avec un pareil goût, ont dû y faire plus de progrès, parce que leur climat leur offroit plus de difficultés à vaincre. Nous avons profité de leurs leçons. Pendant le séjour que fit à Londres en 1744 le Maréchal de Bellisle, lorsqu'il y fut conduit prisonnier de guerre, il fut frappé d'y voir servir des melons deux mois avant le temps où l'on en servoit en France. A son retour, il emmena avec lui un Jardinier anglois, nommé Brown, qu'il établit à Bizy, l'une de ses terres, pour instruire les siens. Celui-ci répondit à l'attente du Maré-

(1) Voy. *Le Nouveau de la Quintinye*, tom. II, p. 306, *Traité des Jardins potagers*. (d. R.)

chal. Dès les premiers jours de Mai de la même année, il lui présenta des melons mûrs ; ce qui fut regardé comme un prodige. Mais c'est à ces Nations étrangères d'écrire l'histoire des succès de leur industrie ; je ne dois citer que ceux qui nous appartiennent. Si elles ont poussé les leurs plus loin, nous avons la gloire de les avoir précédées. C'est ce qu'on verra dans la Section suivante, où, en parlant des fruits, je traiterai des espaliers, des serres d'hiver, des serres chaudes, etc.

Coutume de faire germer les légumes, avant de les manger.

A mesure que le temps fait éclore de nouvelles découvertes, et qu'il amène de nouveaux procédés, il en abolit aussi d'autres. Tel est celui des Anciens François, qui, avant d'apprêter les légumes en aliment, les mettoient quelque temps dans l'eau pour les faire germer (1). Personne n'ignore que c'est là l'opération que subissent les grains destinés à la bierre ; et l'on sait aussi que ce commencement de germination, en développant, en exaltant leurs principes, leur procure une force et une vertu qu'ils n'avoient point auparavant, et qui peut même aller jusqu'à procurer l'ivresse comme le vin. Nos Pères sans doute avoient été frappés de cet effet de l'art, quand ils essayèrent de l'appliquer aux graines farineuses qu'ils mangeoient. On voit par le *Commentaire sur la règle de Saint Benoît*, attribué à Paul Diacre, qu'il étoit

(1) Beckmann, *Beytræge zur Geschichte der erfindungen*, etc., tom. II, pag. 404. (d. R.)

d'usage dans plusieurs Provinces. On l'employoit sur-tout dans les Monastères ; parce que les légumes y formant l'aliment principal, on vouloit apparemment les rendre plus propres à sustenter des hommes qui fatiguoient beaucoup par un travail journalier. L'ancienne vie du Duc Saint-Guillaume, Moine de Gellonne, le représente lavant par humilité la vaisselle, cultivant au potager les herbes et les légumes, et apprêtant lui-même les unes à la cuisine, ou *faisant germer* dans l'eau les autres : *Pulmenta condit*, *legumina infundit* (1).

Herbes, racines, et légumes estimés en différents cantons.

Comme la Nature ne fait pas naître par-tout les mêmes productions, elle ne les fait pas naître non plus également bonnes par-tout. Ici telle denrée sera excellente, qui ailleurs sera médiocre. Parmi celles qui étoient renommées en France au treizième siècle, on trouve cités dans une pièce de ce temps (2) l'ail de Gandeluz, les échalottes d'Etampes, et les oignons de Corbeil (3).

---

(1) Ce mot *infundit*, Mabillon (*acta Ord. Sancti Bened.*) l'explique par la germination dont il vient d'être parlé, et il cite à ce sujet le commentaire de Paul Diacre.

(2) Le *Dict de l'Apostoile*, numéro 1830, folio 72, col. 2, fonds de l'Abbaye Saint-Germain des Prés. (d. R.)

Auz de Gandeluz,
Oignons de Corbueil,
Eschaloignes d'Estampes.

Dans le *Dict des Cris de Paris* on trouve au vers cent quarante

Bones Eschaloingnes d'Estampes.

(3) Ces oignons étoient de l'espèce qui est rouge. (d. R.)

Selon Champier, les meilleures raves du Royaume étoient celles de Tours, et les meilleurs oignons ceux de la Ferté près d'Orléans.

Provinces renommées pour la culture des potagers.

Bonnefonds, auteur du *Jardinier François* (année 1651) vante beaucoup l'industrie des Picards pour la culture des herbes potagères. Il dit qu'en ce genre *ils méritent l'honneur d'être appellés les meilleurs et les plus curieux Jardiniers que tous les autres de toutes les Provinces de France ;* leurs herbages, selon lui, l'emportant en grosseur et en beauté sur ceux des autres cantons.

Précédemment aux Picards, les Tourangeaux avoient passé pour exceller dans la culture des jardins. On en a vu des preuves ci-dessus ; et l'on en verra d'autres encore à l'article suivant, lorsqu'il sera traité des fruits.

Tous les ans il y avoit à Paris, pendant le mois de septembre, une foire aux oignons. Elle se tenoit dans la rue du Parvis Notre-Dame, puis sur la place, et c'étoit là que les bourgeois venoient faire leur provision pour l'hiver. Elle a cessé d'avoir lieu vers le milieu du dix-huitième siècle et le *Dictionnaire de Commerce* (1) en parle encore comme subsistante.

« Les Parisiens aiment beaucoup les navets,

Rouges comme oignons de Corbueil,
Fabliau du Forgeron de Creil, vers trente-quatre.

(1) Edition de 1741.

« dit Charles Estienne ; ils en mettent dans la
« plupart de leurs ragoûts (1) ; et cette denrée est
« pour eux ce que sont pour les Limousins les
« grosses raves. Ils estiment sur-tout, ajoute-t-il,
« ceux de Maisons, de Saint-Germain, de Vau-
« girard, et d'Aubervilliers ». Champier, au
contraire, met au premier rang les navets d'Or-
léans ; au second ceux de Sologne. Il ne place
ceux de Maisons qu'au troisième. Liébaut vante
également ceux de Maisons et de Vaugirard.

Aujourd'hui l'on estime encore à Paris ces der-
niers ; mais on y fait grand cas aussi des navets
de Senlis, de ceux de Meaux, de Chartres, du
Gatinois, de Picardie, de Saint-Jome près de
Langres, de Saulieu en Bourgogne, de Martot
près de Rouen, et sur-tout de ceux de Fresneuse
et de Belleville près de Paris. Le *Catalogus
Gloriæ Mundi* par Chasseneux, vante ceux de
l'Abbaye de Saint-Martin dans l'Autunois. L'au-
teur dit avoir vu, par plusieurs comptes du Bail-
liage d'Autun, que Philippe, duc de Bourgogne,
faisoit venir en Flandres, tous les ans, une cer-
taine quantité de ceux-ci pour sa provision (2).

Au reste (et c'est ici une remarque nécessaire
que je ne dois point ometre en finissant cet ar-

(1) Ce goût pour les navets subsistoit dès les premiers temps de la monarchie. (d. R.)

(2) Voy. pour les variétés, *le Nouveau de la Quintinye*, tom. II, p. 326. (d. R.)

ticle), il ne faut pas se laisser abuser sur la qualité si vantée de toutes ces productions anciennes. Malgré les éloges qu'en font les auteurs contemporains, il est certain qu'elles ne valoient pas les nôtres. Les progrès immenses qu'a fait depuis la fin du dix-septième siècle l'art du jardinage, ont singulièrement perfectionné la nature des végétaux comestibles. Ceci sera répété plus bas à l'article des fruits, qui va suivre. De jour en jour nous faisons sur la nature de nouvelles conquêtes. C'est ainsi, par exemple, que l'on est parvenu à élever, de graine venue chez nous, les choux-fleurs, plante originaire de Chypre, et qu'on accusoit encore, vers l'an 1740, de dégénérer dans notre climat (1). Les livres de jardinage publiés pendant le cours du dix-septième siècle, la Quintinye lui-même, déclarent que, pour se procurer cette espèce de chou, il faut annuellement en renouveller la graine en la tirant de Chypre. Les ouvrages postérieurs à la Quintinye imposent de même, pour condition nécessaire, le renouvellement de la semence; mais ils ne parlent plus de Chypre, et indiquent seulement celle de Malthe, d'Espagne, d'Italie, pays où la plante s'étoit déjà naturalisée (2). Plusieurs même con-

---

(1) Beckmann, *Beytræge zur Geschichte der erfindungen*, tom. V, cah. 1, avance que les choux-fleurs originaires du Levant passèrent d'abord en Italie et de là en Allemagne. (d. R.)

(2) Elle avoit aussi dégénéré d'abord en Italie, comme chez nous.

seillent celle de Tours; car il paroît que les Tourangeaux sont les premiers qui ayent réussi à naturaliser le chou-fleur en France. Aujourd'hui, non-seulement à Paris, et ailleurs, nos Jardiniers ne sèment plus d'autre graine que celle qu'ils ont recueillie; mais même les pays étrangers en tirent beaucoup de chez nous.

Il en a été ainsi du chou-cabut. Olivier de Serres (1) écrit qu'en Languedoc et en Provence sa graine dégénéroit tellement que, tous les ans, on étoit obligé d'en tirer de la nouvelle de Tortose, de Savone, ou de Briançon.

Je pourrois citer beaucoup d'exemples pareils.

S'il y a encore dans nos jardins quelques plantes, telles que le radis d'Italie, le fenouil de Florence, etc., qui soient sujettes à y dégénérer, comme l'étoit autrefois le chou-fleur, il est probable que c'est parce qu'étant moins d'usage, on s'est moins attaché à leur culture.

Nos jardiniers modernes ne se sont pas contentés d'améliorer par leurs soins la nature des végétaux que leur avoient transmis leurs pères; de les rendre plus succulents, plus tendres, plus hâtifs; ils ont encore prodigieusement multiplié

Le Napolitain Porta le dit dans ses *Silvæ*, publiées en 1592; et il recommande, ainsi que nos premiers auteurs François, de la renouveller tous les ans en la tirant de Chypre.

(1) *Théâtre d'Agriculture*, tom. II, p. 232, col. 1. (d. R.)

les espèces, en adoptant celles qui avoient de la réputation, soit dans les Provinces, soit même dans les royaumes étrangers. Quelques exemples suffiront pour en convaincre.

Arnaud de Villeneuve (1) ne comptoit au treizième siècle que trois sortes de choux : les verds, les blancs, et les frisés. Au seizième, Charles Estienne en comptoit trois autres, les cabuts, les rouges, et les Romains. En 1651, Bonnefonds, auteur du *Jardinier François*, ajoutoit à cette liste les choux de Véronne, de Milan, de Gênes, les choux blonds, les choux à large côte, et les pancaliers ou pancalins.

Le même Estienne, ne fait mention que de quatre sortes d'oseille : la rouge, la ronde ; celle qu'on nommoit d'Angleterre ; et la petite, ou commune, autrement nommée oseille de Tours. Un siècle après, le *Jardinier François* en comptoit sept.

« On ne cultive en France que quatre sortes « de laitues, écrivoit Liébaut en 1574 : la petite, « la commune, la frisée, et la Romaine ».

(1) Ce Médecin fameux, mort au commencement du quatorzième siècle, est encore un de ces auteurs étrangers que je citerai dorénavant comme auteur national, parce qu'il fut de l'Université de Montpellier, qu'il habita long-temps la France, et qu'il parle beaucoup de nos usages. Il étoit de Milan, ainsi qu'il le dit lui-même, (voy. l'édition de ses Œuvres faite à Bâle en 1685 pag. 709) ; ce qui est la réponse aux belles dissertations qu'Astruc, et autres, qui prétendent l'avoir lu, ont publiées pour prouver qu'il étoit François.

Enfin on a vu ci-dessus qu'au temps de Henri II, on connoissoit deux ou trois espèces de melons (1). Au dix-septième siècle, le *Jardinier François* en citoit sept : le sucrin, le morin, le melonne, le grenot, le brodé, le blanc, et le langets.

Maintenant, nous cultivons plus de cinquante espèces de choux (2), plus de cinquante de laitues (3), et plus de quarante de melons.

En naturalisant, en adoptant parmi nous toutes ces familles étrangères, ou provinciales, on leur a conservé à la plupart un nom qui indique le lieu de leur origine.

Tel est, parmi les cinq espèces d'artichauds cultivés, le sucré de Gênes;

Parmi les sept espèces d'asperges, celle de Pologne ou de Hollande, dont les brins égalent la grosseur d'une canne ordinaire (4);

---

(1) A cette époque, le Languedoc étoit vanté pour la culture des melons, et l'on ne parloit point encore de ceux de Metz et de Vic, qui depuis acquirent une réputation justement méritée. (d. R.)

(2) *Le Nouveau La Quintinye*, tom. II, pag. 136, ne compte que vingt-sept variétés de choux, mais il faut observer qu'il y a plusieurs sous-variétés. Il en est de même des melons. (d. R.).

(3) En y comprenant les différentes variétés de Romaines ou *chicons*, qui paroissent avoir été inconnues. Voyez le *Traité des Jardins*, ou le *Nouveau La Quintinye*, tom. II, pag. 277, et le *Cours d'Agriculture de Rozier*. (d. R.)

(4) Il a paru en 1779 un ouvrage de Filassier, sur la culture de cette espèce particulière d'Asperges.

Parmi les trois de betteraves, la petite qu'on nomme de Castelnaudary;

Parmi les six de chicorées, celle de Meaux, et celle d'Italie;

Parmi les cinquante de choux, ceux de Véronne, de Milan, de Gênes (nommés plus haut), le chou de Siam ou chou-rave; le chou de Bonneuil, de Strasbourg, d'Allemagne, d'Angleterre, de Savoie, et celui de Saint-Denys ou d'Aubervilliers (1):

Parmi les sept de concombres, celui de Barbarie;

Parmi les trois d'épinards, le basella, venu des Antilles;

Parmi les cinq de fèves, la Picarde, et celle de Windsor;

Parmi les cent de haricots, ceux de Meaux, de Laon, de Soissons, de Hollande, de la Suisse, du Mississipi, d'Amérique; et celui de Prague, autrement le haricot de la Reine, ainsi nommé parce que ce fut à la Reine, femme de Louis XV, qu'il fut présenté.

Parmi les cinquante de laitues, l'Aubervilliers, la Perpignane, la Bapaume, la Versailles, l'Italie, la Gènes, la Palatine, la Romaine, la pomme de Berlin, la laitue de Hollande ou laitue brune, la

---

(1) Les Brocolis, dont le Grand d'Aussy n'a pas fait mention, furent apportés d'Italie en France, vers la fin du XVIe. siècle. (d. R.)

SUITE DE LA SECTION VI.

Des Fruits.

Fruits indigènes.

UN pays froid et sauvage, couvert de marécages et de forêts, tel qu'étoit anciennement la Gaule, devoit avoir peu de fruits indigènes. Cependant on lit dans Pline, que, parmi ceux que cultivoient les Romains, il y avoit une sorte de nèfle, et une sorte de pêche, qu'ils nommoient gauloises, parce qu'ils les avoient tirées des Gaules.

Ce ne fut sans doute qu'à l'époque des conquêtes de Jules-César, qu'ils connurent et adoptèrent le nèflier gaulois; au moins Pline avance qu'au temps de Caton-l'ancien, cet arbre n'étoit point encore introduit en Italie.

Quant à la pêche gauloise, Columelle assure que de toutes celles de son temps, c'étoit la plus grosse.

Fruits étrangers adoptés chez nous en différents temps.

L'Europe, au reste, avoit elle-même primitivement très-peu de fruits. Elle ne s'est rendue riche en ce genre que par des acquisitions et des adoptions. La plupart de ceux dont nous jouissons actuellement, naquirent dans les beaux climats de la fertile Asie.

Tels sont l'abricot que nous devons à l'Arménie; la pistache et la prune, à la Syrie; la cerise,

à Cérasonte ; le citron, à la Médie ; l'aveline, au Pont ; la châtaigne, à Castane, ville de Magnésie ; et la noix, à la Perse.

C'est d'Asie encore que nous est venue l'amande.

On prétend que le grenadier est originaire d'Afrique (d'autres disent de Chypre) ; que nous sommes redevables du coignassier à Cydon, ville de Crète ; et de l'olivier, du figuier, du poirier, et du pommier, à la Grèce. Mais le figuier fut transplanté et cultivé en Italie, avant de l'être dans la Gaule ; et ce fruit occasionna même en partie, si l'on en croit Pline, la prise et le sac de Rome. Un Helvétien, nommé Elicon, qui avoit habité quelque temps cette ville, voulant retourner dans sa patrie, s'avisa, dit-il, d'emporter avec lui du vin, du raisin sec, et des figues. A son passage par la Gaule, il vendit ces denrées aux habitants, qui ne les connoissoient point encore, et qui, transportés d'admiration pour un pays où croissoient de si excellentes choses, prirent les armes aussitôt, et firent cette expédition fameuse que tout le monde connoît.

Pour l'olivier, les Gaulois le dûrent aux Grecs certainement. Il fut apporté par les Phocéens, fondateurs de Marseille ; et ce furent ces étrangers, écrit Strabon, qui leur apprirent l'art de cultiver. Mais si les auteurs qui prétendent que cet arbre est originaire de Grèce, entendent par cette expression, que c'est-là que la nature le fit

naître, et de-là qu'il a été transporté dans les autres contrées de la terre, ils se trompent. Les Grecs le dûrent eux-mêmes à l'Egyptien Cécrops, lorsque ce Prince vint de Saïs s'établir dans l'Attique avec une Colonie, environ seize siècles avant l'ère vulgaire. Pour tirer quelque parti du terrein sec et aride où il se fixoit, il y planta des oliviers; et ils y réussirent si bien, que, par reconnoissance, il y établit le culte de Minerve, à qui la tradition attribuoit l'honneur d'avoir fait connoître l'utilité de cet arbre, et qui par cette raison étoit révérée à Saïs.

A mesure que les Phocéens multiplièrent, le long de nos côtes, leurs établissements, ils y introduisirent sans doute les différents arbres fruitiers que produisoit leur patrie, et ceux même des contrées étrangères avec lesquelles le commerce, dont ils faisoient profession, leur donnoit des rapports. Il est probable encore qu'ils firent part de ces acquisitions nouvelles aux Nations Gauloises, qui étoient leurs voisines et leurs alliées; et peut-être est-ce à de pareils bienfaits qu'est dû le pêcher gaulois dont il vient d'être parlé à l'instant; car si l'on en croit les Auteurs anciens, le pêcher est originaire de Perse (1). Transplanté dans notre climat, qui de tous paroît lui être favorable, il y aura produit une va-

(1) En latin, *malum persicum*, en italien *pesco et persico*. (d. R.)

riété, remarquable par la grosseur de son fruit, et que les Romains, dans la suite, auront voulu introduire chez eux.

Les Romains, en retour, nous firent vraisemblablement d'autres présents du même genre, quand ils eurent soumis la Gaule à leur puissance. On ne peut douter que les Légions qu'ils y envoyèrent, et que les Colonies qu'ils y établirent, n'aient amené avec elles les arts et les fruits de l'Italie. Sans doute les vainqueurs enseignèrent à leurs nouveaux sujets cette nouvelle culture, qui bientôt se propagea de canton en canton; et ainsi s'expliquera aisément ce passage de Strabon, où il peint la Gaule Narbonnoise produisant généralement *tous les fruits que produisoit l'Italie.*

« Si vous avancez un peu plus au Nord, et à
« la hauteur des Cévennes, ajoute le Géographe,
« vous y trouverez les mêmes fruits encore, ex-
« cepté l'olive et la figue; mais, un peu plus
« loin, le raisin mûrit difficilement ».

César et Varron disent à-peu-près la même chose.

La Gaule alors cultivoit sans doute beaucoup de citronniers, puiqu'au rapport de Velleïus-Paterculus, César, lorsqu'il l'eût soumise, décora son triomphe avec les branches de cet arbre.

Ces faits, et d'autres pareils que je pourrois y ajouter encore, doivent inspirer quelque défiance sur ce que Claudien, Pétrone, Diodore, Lucien,

et Cicéron rapportent des glaces et du froid excessif de la Gaule. Quoi qu'en disent ces auteurs, dont après tout on peut accuser le récit d'exagération, un pays qui produisoit de tels fruits n'avoit certes pas des hivers si cruels et si rigoureux.

Au reste, plus les Gaulois trouvoient d'obstacles dans leur sol, plus il étoit glorieux pour eux d'y avoir acclimaté des arbres tirés d'un pays plus fertile et plus chaud. Avec le temps néanmoins ils obtinrent des succès plus considérables encore; puisqu'ils parvinrent à faire mûrir la figue et le raisin, non-seulement au nord de la Narbonnoise, et par-delà les Cévennes, terme où Strabon fixoit leur maturité, comme on vient de le voir, mais même dans leurs Provinces septentrionales, et jusques dans le territoire de Paris. Nous avons sur cela le témoignage de Julien, qui, avant d'être Empereur, fut quelque temps Gouverneur des Gaules, et qui habita même la capitale des Parisiens. Dans la description charmante qu'il a laissée du séjour qu'il fit parmi eux, ce Prince, quoiqu'élevé dans la Grèce, vante pourtant la bonté de leurs vignes et celle du fruit de leurs figuiers, qu'ils élevoient, dit-il, d'une manière très-industrieuse, les couvrant l'hyver avec de la paille de froment.

Des inventions si heureuses, couronnées d'un pareil succès dans un climat si défavorable, rappellent ce qui a déjà été dit au commencement de

cet ouvrage sur l'industrie et le génie inventif de la nation. On voit que dans la culture des fruits elle déployoit déjà la même habileté qu'elle avoit annoncée dans la culture des grains. Si un travail aussi dégoûtant que le mien admet quelque consolation qui puisse me dédommager de l'ennui qu'il entraîne, c'est le plaisir de pouvoir de temps en temps louer avec sécurité ma patrie. J'aurai plus d'une fois encore cette douce satisfaction ; et j'espère procurer à mes compatriotes celle de leur démontrer qu'il est peu d'arts où nos aïeux ne se soient exercés les premiers avec succès.

Histoire du jardinage en France.

Un de ceux qui leur a le plus d'obligations sans contredit, est le jardinage. Leurs progrès, leurs tentatives, leurs découvertes dans cet art innocent, l'un des plus agréables, comme l'un des plus utiles, et de tout temps l'amusement des héros, des gens éclairés, et des sages, sont, je pense, un objet assez intéressant, pour croire qu'on en verra avec quelque plaisir le tableau tracé en raccourci. Ce sujet est neuf ; jusqu'à présent il n'a été traité par personne. Je préviens au reste qu'il ne s'agit ici que des jardins fruitiers, et de la culture des fruits. Ce qui regarde les jardins de propreté, d'agrément, et de promenade, trouvera sa place dans la partie de cet ouvrage où il sera traité des bâtiments.

On vient de voir à l'instant avec quels succès les Gaulois avoient su naturaliser chez eux des arbres que la nature n'avoit pas destinés pour

leur climat. Avec l'exemple et les leçons des Romains, tant d'intelligence eût infailliblement opéré d'autres prodiges. Mais bientôt l'invasion des Francs et des autres barbares qui se partagèrent la Gaule, le changement de gouvernement, le partage des terres, la servitude, l'ignorance, les guerres affreuses, et tous les malheurs enfin qui furent la suite de cette seconde et grande catastrophe, étouffèrent tout talent et toute émulation. L'art du jardinage eut le sort des autres. Il périt au moment presque qu'il commençoit à naître. Pour juger de l'état où il fut réduit, il suffira de citer deux pièces de vers de Fortunat, adressées, l'une à sa mère, l'autre à sa mère et à ses sœurs, pour leur annoncer *des châtaignes qu'il leur envoie dans un panier tressé de sa main, et des prunes sauvages que lui-même*, dit-il, *il a cueillies dans la forêt*. En lisant ce message étrange, n'est-on pas tenté de croire que c'est-là sans doute le présent d'un sauvage à un autre sauvage. C'étoit cependant celui d'un Evêque, d'un homme illustre par son rang, et distingué par le séjour qu'il avoit fait à la Cour de nos Rois.

Une autre pièce, tout aussi singulière, est celle où le même auteur célèbre le jardin d'Ultrogothe, femme de Childebert, Roi de Paris. « On y voit, dit-il, des gazons émaillés de fleurs, « des roses, des vignes, et des arbres fruitiers « Ces arbres furent plantés par le Monarque lui-

« même ; et la main qui les planta ajoute à la « qualité de leurs fruits ». On remarquera qu'il s'agit ici d'un jardin situé dans une Capitale, d'un jardin fait pour une Reine, embelli par le Roi son époux, et assez merveilleux pour avoir éveillé la muse panégyriste du Prélat poëte. Qu'étoient donc alors les jardins des particuliers !

Ceux de Charlemagne, malgré toute la splendeur que ce Monarque célèbre sut répandre, pendant son règne, sur tout ce qui l'environnoit, n'étoient guères plus brillants que celui d'Ultrogothe. Les ordres que dans plusieurs endroits de ses Capitulaires il donne, pour leur culture, aux Intendants de ses Maisons Royales, prouvent que ce n'étoient que de grands vergers, avec un potager dans lequel, pour dernier degré de magnificence, on plantoit quelques fleurs. On a vu, à l'article précédent, quelles sortes de légumes et de plantes potagères se cultivoient dans ces jardins. Les fleurs que demande l'Empereur pour les siens, sont des lys, des roses, des pavots, du romarin, de l'aurone, du pouillot, de l'héliotrope, et de l'iris (1). Quant aux arbres à fruits, il exige qu'il y ait dans tous, des

---

(1) Cette plante fut long-temps en honneur sous le nom de Glayeul. Nos vieux poëtes ne pouvoient faire la description d'un lieu agréable ou d'un printemps sans y joindre les fleurs de *Glay*. Voyez *Glossaire de la langue Romane*, tom. 1, pag. au mot Glayeul. (d. R.)

sorbiers, des aveliniers, cognassiers, néfliers, amandiers, figuiers, noyers, châtaigniers, pêchers, mûriers, et diverses sortes de pruniers, de poiriers, et de pommiers. Il ne nomme pas quelles sont les espèces de prunes et de poires qu'il veut qu'on y plante; mais il désigne les espèces de pomme : en voici les noms latins, que je n'ose entreprendre de deviner: *gormaringa, dulcia, geroldinga, crevedella, spirauca.*

Le grand jardin du Louvre, sous les Rois de la troisième Race, avoit une pièce de vignes. On y faisoit du vin; et Louis-le-Jeune, en 1160, assigna même au curé de Saint-Nicolas six muids à prendre annuellement sur cette vendange. Sous cette Race cependant, on commença à joindre un peu d'agréable à l'utile. Le jardin dont je viens de parler, devint célèbre par ses treilles, par ses berceaux, ses tonnelles, ses préaux, ses sièges et pavillons de verdure. Celui de vingt arpents qu'avoit Charles V, sur les bords de la Seine, à l'endroit où cette rivière entre dans Paris, acquit aussi de la réputation par de pareils ornements; car jusqu'au XVIe. siècle, comme je le dirai ailleurs, on ne connut guères d'autres décorations. Ce n'étoit pourtant qu'un verger, qui ne différoit des guinguettes actuelles de nos faubourgs que par plus d'étendue, et par un plus grand nombre d'arbres (1).

(1). Le Monarque, dans une seule plantation qu'il ordonna, y fit mettre cent poiriers, cent quinze pommiers, cent cinquante

Tels furent, pendant quinze siècles, les jardins en France. Là, les arbres, plantés en plein air, croissoient à l'abandon. On n'imaginoit point qu'il étoit possible de les appliquer contre ces murs épais qui enveloppoient alors tous les châteaux ; et que l'on pouvoit ainsi leur procurer, contre les vents froids, un abri, favorable pour la qualité ou pour la précocité de leurs fruits. Point de taille, autunes précautions, aucuns soins : on laissoit tout faire à la nature.

Ecrits sur les jardins publiés au seizième siècle.

L'on commença enfin sous François Ier., à croire que la culture des arbres étoit une science, et que ses régles méritoient au moins d'être étudiées. La protection éclatante dont le Monarque honoroit les beaux-arts, avoit excité parmi les François une démangeaison d'écrire, qui peu-à-peu se répandit jusques sur celui-ci. Mais quel progrès pouvoit-il faire dans un temps où les lumières en tout genre commençoient à naître, où la physique n'étoit encore connue que de nom, où tout le savoir enfin consistoit dans une érudition mal digérée ? La culture des arbres exige beaucoup de connoissances physiques, une longue suite d'expériences et d'observations, des yeux exercés à suivre et à deviner les opérations de la nature. Il falloit les travaux des Hales, des

pruniers, douze cent vingt-cinq cerisiers. C'est de ces différentes plantations que les rues du Beau-treillis, de la Cerisaye et autres ont pris leurs noms. (*)

Duhamel, des Buffon, pour en constater les invariables loix. Pendant le cours de ce XVI[e]. siècle néanmoins, plusieurs auteurs écrivirent sur ces matières. Mais ces auteurs étoient des savants, des gens de cabinet, qui fort instruits dans les langues grecques et latines, et ne sachant peut-être pas distinguer un arbre d'avec un autre, ne firent guères que compiler ce qu'avoient écrit avant eux les Anciens sur le même sujet. D'autres, comme Mizauld, Bélon, Symphorien Champier, La Bruyère - Champier, Charles-Estienne, Liébaut, savants aussi comme les premiers, et, de plus, médecins par état, joignirent la plupart au pédantisme de l'érudition, l'ennui des observations diététiques sur la vertu des fruits, qu'ils avoient lues dans ces mêmes Anciens. Leurs ouvrages, écrits presque tous en latin, avec une affectation de purisme et d'élégance, souvent peu convenable à de semblables matières, semblent moins les observations d'un cultivateur éclairé que les tristes leçons d'un professeur de collège.

A tous ces défauts, ajoutez des absurdités, des superstitions grossières, d'éternels préceptes sur les lunaisons, sur l'influence des astres; et vous aurez, à peu de choses près, une idée juste du travail de tous ces savants. Entre tous cependant il faut distinguer encore Liébaut. Non, je ne crois pas que la servante de France la plus ignorante, la plus imbécille, et la plus crédule, pût, si on la chargeoit de composer un livre, rassem-

bler à-la-fois autant de sottises. Voulez-vous rendre votre champ fécond, et lui faire produire beaucoup de grain ? Liébaut vous l'enseignera ; sa recette est infaillible : écrivez sur le soc de la charrue, quand vous labourerez pour la seconde fois, le mot *Raphaël* (1). Etes-vous curieux de ne point vous enivrer, et pourtant de boire beaucoup ? Au premier coup que vous avalerez, prononcez ce vers, traduit d'Homère,

Jupiter his altâ sonuit clementer ab Idâ.

Vous plaît-il enfin de connoître si, l'année prochaine, le blé sera cher, ou à bon marché ; et dans quels mois de l'année arriveront ces variations ? Commencez, dit l'auteur de *la Maison Rustique*, par bien nettoyer l'âtre de votre cheminée, le premier jour de Janvier ; allumez-y ensuite des charbons ; puis, tirant au sort douze grains de blé, faites jetter dans le feu, par une fille ou par un garçon, l'un de ces grains. S'il brûle sans sauter, le prix des marchés ne variera

---

(1) Il y a dans les auteurs contemporains de Liébaut, des secrets bien plus risibles encore que les siens. Tel est, entre mille autres, celui de Mizauld, dans son *Secretorum Agri Enchiridion primum, Hortorum Cultura, etc. Lutetiæ* 1560, in-8°. Pour détourner la grêle d'un jardin, il ne s'agit, dit le Médecin, que de présenter un miroir à la nuée lorsqu'elle s'approche. En se voyant si noire et si laide, elle reculera d'effroi ; ou, trompée par sa propre image, elle imaginera voir une autre nuée, et se retirera en croyant la place prise. Mizauld cite, sur ce beau secret, Palladius, de qui réellement il l'a copié. Ah ! que Perrault s'y est pris gauchement, lorsqu'il a voulu attaquer les Anciens. (*)

point pendant tout le mois. S'il saute un peu, le prix du blé baissera. S'il saute beaucoup, réjouissez-vous, le blé sera au plus bas prix. Le premier de Février, vous ferez la même chose pour le second grain; le premier de Mars pour le troisième; et ainsi des douze.

Voilà ce qu'écrivoit dans la capitale un homme grave, un homme instruit, ou qui, par son état, au moins devoit l'être. Peut-être même pourroit-on avancer, sans crainte d'exagération, que plus d'un tiers de son ouvrage consiste en inepties pareilles. Il y a eu peu de livres cependant qui aient obtenu une réputation aussi universelle (1); et c'est cette réputation qui me fait insister sur les absurdités dont il est rempli, parce que celles-ci, loin d'être contredites, ayant été au contraire applaudies dans leur temps, elles prouvent contre le siècle où elles furent écrites.

Lunaisons

Quant aux lunaisons, il faut voir avec quel scrupule Liébaut ordonne de les observer. Il n'est point une plante potagère, à l'article de laquelle il n'assigne très-exactement le moment de la lune où elle doit être semée.

Ces sottises au reste ne lui sont point particu-

(1) Il fut traduit en Flamand, en Anglois, et en Allemand. Il a eu chez nous plusieurs éditions, dont deux presque consécutives; et aujourd'hui même encore, le succès dont jouit la *Nouvelle Maison Rustique*, refondue presque en entier, n'est dû, en partie, comme je l'ai dit plus haut, qu'à l'antique renommée qu'a conservée l'ancienne.

lières. Tous les écrivains du temps tiennent le même langage ; tous, ainsi que le peuple, croyoient aux influences de la lune et des astres. Un des premiers qui ait osé y opposer quelques objections, est Olivier de Serres. (1) Encore ses objections ne roulent-elles que sur l'impossibilité de connoître jamais parfaitement une science que *Dieu s'est plû*, dit-il, *à nous cacher;* car du reste il est convaincu; comme tous les autres, de la vérité du principe. Ce qui l'embarrasse le plus cependant, est la diversité de pratiques qui régnoient en France à ce sujet. Par exemple, pour semer l'ail, pour lever les plants de vigne, dans l'île de France on choisissoit la nouvelle lune; tandis qu'en Languedoc et en Provence, pour les deux mêmes opérations, l'on attendoit le décours. Il en étoit de même pour la greffe des arbres, pour la taille de la vigne, pour la salaison des viandes, etc. Chaque canton avoit son époque; et souvent, d'une Province à l'autre, ces époques étoient entièrement opposées.

Obligation qu'a le jardinage à du Bellay.

Cependant, au milieu de ce cahos d'erreurs, et de ce fatras de mauvais écrits, il y eut de vrais curieux, des cultivateurs éclairés, qui, méprisant également les unes et les autres, employèrent leur loisir et leur fortune à étudier, à cultiver l'art des jardins. De ce nombre fut du Bellay, évêque du Mans, homme vraiment estimable,

---

(1) *Théâtre d'Agriculture*, tom. I, p. 41. (d. B.)

et trop peu connu ; qui, fait par sa naissance pour aspirer aux premiers emplois, pratiqua dans son diocèse les vertus de son état (1), vécut en philosophe, et sut rendre utiles à sa patrie les amusements de ses loisirs. Retiré, pendant une grande partie de l'année, à la campagne dans son château épiscopal de Touvoie, il donnoit à la culture de ses jardins tous les moments libres que lui laissoient ses occupations. Sans cesse on le voyoit ordonner, ou essayer lui-même, de nouvelles expériences. Ses précautions, dit un auteur contemporain, alloient jusqu'à faire passer par l'eau bouillante, les terres qu'il destinoit à élever certaines graines rares ; afin d'exterminer ainsi non-seulement les insectes dévorants que recéloient ces terres, mais encore leurs œufs, si elles en contenoient quelques-uns. Tous les ans, il faisoit venir des pays étrangers, de Flandres, d'Allemagne, d'Italie, un grand nombre d'arbres, de plantes, et de simples. La France lui en doit plusieurs de ce genre ; et le médecin Bélon, ce voyageur dont il reste plusieurs écrits, assure dans ses *Remontrances sur l'Agriculture* (ann. 1558), avoir fourni lui-même au Prélat une grande quantité d'arbres étrangers et curieux.

---

(1) C'est lui, dont il a été parlé au commencement de cet ouvrage, qui vint à Paris en 1546, représenter au roi François I, la misère des Provinces, et celle de son Diocèse surtout où le pauvre étoit réduit au pain de gland. Il mourut la même année à Paris.

Ce Bélon dont le témoignage vient d'être cité, avoit parcouru dans ses voyages l'Egypte, la Judée, la Grèce et l'Italie. La beauté des jardins que lui offrit cette dernière et belle contrée où l'art est si bien secondé par le climat, lui fit sentir encore mieux la rusticité des nôtres. A son retour, il voulut éclairer les François sur leur honteuse incurie à cet égard ; et dans ce dessein il publia ses *Remontrances*, ouvrage aussi mal fait qu'il est possible de l'être, presque inintelligible pour le style, mais très-estimable par son motif, et plus intéressant encore par son sujet. Il y exhorte à la culture des jardins. Pour aiguillonner notre émulation, il propose l'exemple des Suisses, qui, de semence, avoient élevé à Zurich des orangers et des citronniers, lesquels y portoient fruit. (1) Enfin il y expose un projet qu'il avoit conçu, et qu'il s'engageoit à exécuter lui-même : c'étoit de fournir, tous les ans, aux jardins des maisons royales, un certain nombre d'arbres étrangers, et inconnus en France.

Et à Bélon.

On ne pouvoit trop applaudir à une pareille idée, qui, en peu de temps, eût pu enrichir le

(1) On ne tarda pas à en élever aussi de cette manière en France; et Liébaut, dans la distribution du potager de sa *Maison Rustique*, destine même une planche particulière aux graines d'orangers, de citronniers, et de grenadiers qu'on semera. Cependant il avoue que, comme ces arbres sont long-temps à croître, il est plus commode de les tirer, déja tout grands, des pays méridionaux.

Royaume de tout ce que possédoient les autres climats ; aussi fut-elle fortement appuyée par le Cardinal de Lorraine, et agréée de Henri II. L'auteur apprend même que, pour le mettre en état d'en commencer l'exécution, le Roi lui assigna une pension de six cents livres. Mais la pension ne fut pas payée ; sans doute à cause de la mort du monarque et des guerres qui désolèrent l'État sous les rois ses enfants ; et le projet par conséquent n'eut pas lieu (1).

Provinces renommées au seizième siècle pour la culture des jardins.

L'industrie naturelle à la nation commençoit déjà néanmoins à s'exercer dans quelques provinces. On a vu ci-dessus que les Languedociens étoient vantés alors pour la culture des melons ; les Picards pour celles des herbes potagères et des légumes. Il a été parlé avec éloge des Tourangeaux, et ils seront cités dans cet article plus d'une fois encore.

Peu de gens ignorent que la province de ces derniers a été appellée le *jardin de la France* ; mais peu de gens connoissent la véritable raison qui lui a fait donner ce titre glorieux. On l'attribue communément à la douce température de son air

---

(1) Il fut exécuté enfin en 1670. Le Roi possédoit au Roule, faubourg Saint-Honoré, un très-grand enclos. Colbert le destina à en faire une pépinière d'arbres étrangers pour les parcs des Maisons Royales. Louis XIV protégea d'une manière spéciale cet établissement, et plusieurs fois il vint le visiter avec toute la pompe dont il s'entouroit dans certaines occasions d'éclat.

et à sa fécondité, l'on se trompe. Il ne lui fut accordé que parce qu'elle étoit la province la plus habile en jardinage, et la plus fertile en bons fruits. C'est Liébaut qui rapporte cette anecdote; et il ajoute que jamais nom ne fut mieux donné (1).

Au reste, c'étoit au gouvernement à vivifier ces efforts naissants, à les animer par des récompenses, ou au moins par son exemple. C'étoit à lui sur-tout qu'il convenoit d'enrichir le royaume de tous ces légumes, plantes, et arbres exotiques qui nous manquoient, et dont l'acquisition exigeoit des dépenses et des rapports avec l'étranger, qui excédoient les facultés des particuliers ordinaires. Alors l'art des jardins eût pris en France, comme l'Architecture, comme l'Imprimerie, comme tous les autres arts, une face nouvelle; mais le gouvernement le délaissa; et jusqu'au moment où Louis XIV le protégea dans la personne de la Quintinye, il ne fit que languir; car veut-on que les arts fassent quelques progrès, il faut que lorsqu'ils commencent à naître, ils soient protégés et encouragés par le souverain. Si leur enfance n'est alimentée que par les secours des particuliers, jamais ils ne parviendront à un certain degré de force et de grandeur.

Une autre cause d'ailleurs s'opposoit encore à l'avancement de celui des jardins; c'étoient les

---

(1) *Théâtre d'Agriculture*, tom. I, p. CLI. (d. R.)

livres qui subsistoient alors sur cette matière; car, si un bon ouvrage peut hâter les progrès d'une science nouvelle, un ouvrage rempli d'erreurs ne pourra jamais que les retarder et leur nuire. Les écrits de ce temps, compilés d'après les Anciens, comme je l'ai dit plus haut, avoient recueilli toutes les pauvretés, toutes les erreurs qu'avoient laissées ces mêmes écrivains; et tout cela, d'après le respect qu'on portoit à ce qui nous est resté de l'antiquité, étoit reçu comme des découvertes admirables, ou comme la vraie connoissance des lois de la nature.

Caton et Palladius, par exemple, avoient proposé de rendre le vin et le raisin médicamenteux, en arrosant le cep avec des drogues purgatives, ou en insinuant ces drogues dans l'arbuste à la place de la moelle. *La Maison Rustique*, de Liébaut; *la Manière de semer, de greffer*, par *Frère Denys;* les autres ouvrages du seizième siècle enfin, ne manquent pas de conseiller l'emploi de ce procédé pour tous les fruits. Le médecin Mizauld a même été jusqu'à composer sur ce sujet un livre entier, qu'il publia en 1579, sous le titre de *Medica artificia;* et dans lequel il prétend, non-seulement purger par les préparations données aux fruits et aux plantes potagères, soit avant, soit après les avoir cueillis, mais même encore guérir de la plupart des maladies (1).

(1) L'Abbé Roger, qui vivoit dans le dix-huitième siècle, ayant

Greffes bizarres.

Les Anciens avoient écrit qu'on pouvoit, à son gré, retarder ou avancer la fructification d'un arbre. Il ne faut, pour cela, selon eux, que le greffer sur un autre, dont la végétation est plus lente, ou plus hâtive que la sienne. Ainsi, si vous voulez du raisin précoce, greffez, disent-ils, votre vigne sur un cerisier; si vous voulez des mûres tardives, que votre mûrier soit greffé sur un néflier. On trouve chez eux mille recettes pareilles.

Au reste, le principe sur lequel ils les fondoient peut être vrai jusqu'à un certain point; mais ils l'avoient outré, et nos auteurs allèrent encore bien plus loin qu'eux. On n'imagineroit jamais les accouplements bizarres qu'ils proposent en ce genre. Ils assurent même qu'on pourra changer ainsi la couleur du fruit. Greffez un mûrier sur un peuplier, dit Liébaut, vous aurez des mûres blanches; greffez un citronnier sur un mûrier, il vous donnera des citrons rouges.

Ce n'est pas à moi d'examiner celles de ces expériences qui peuvent être probables, et celles qui ne le sont pas. Je ne suis ici qu'historien; mais en cette qualité je dois dire que nos Auteurs pour-

---

trouvé quelque analogie entre la végétation animale et celle des plantes, a imaginé d'employer, dans les maladies des arbres; les mêmes remèdes que la Médecine et la Chirurgie emploient pour les nôtres; c'est-à-dire, les cautères, la scarification, la diète et l'abstinence, l'incision et la saignée, les cataplasmes et les topiques, enfin les éclisses, bandages, et ligaments.

tant rapportent, en ce genre, des faits bien étranges. Que répondre, par exemple, à Mizauld (1) qui assure avoir vu, de ses propres yeux, des mûres jaunes, des poires rouges en dedans (2), des pommes dont la chair étoit bleue, et d'autres merveilles semblables. Si le fait étoit vrai, il prouveroit que les François alors travailloient beaucoup leurs arbres; mais il prouveroit aussi qu'ils exerçoient leur sagacité sur des choses difficiles et extraordinaires, plutôt que sur des choses utiles. Telle est souvent la marche de l'amour-propre. Il sera médiocrement flatté d'avoir à montrer un fruit meilleur ou plus beau que les fruits ordinaires; mais si, par une sorte de surprise faite à la Nature, il peut lui arracher une singularité que n'ait nul autre cultivateur, oh! c'est alors qu'il triomphera; c'est alors qu'avec ostentation il se glorifiera de son adresse, et qu'il vous forcera d'en venir admirer les prodiges. Voyez comme Virgile vante des productions de ce genre!

> Et steriles platani malos gessere valentes;
> Castaneæ fagus, ornusque incanuit albo
> Flore pyri; glandemque sues fregere sub ulmis.

Mizauld dit avoir vu encore un arbre qui por-

---

(1) *De Hortensium Arborum Insitione Opusculum; Lutetiæ* 1560, *in*-8°. (d. R.)

(2) Quant à ces poires rouges, elles ne doivent pas surprendre aujourd'hui. Nous en connoissons une espèce qui est telle, et qu'on a nommée *sanguinole*, à cause de sa couleur.

toit à la fois des pommes, des noix, des raisins, et des fleurs (1). Ce fait, qu'on a pu rendre possible, soit par la greffe, soit en écussonnant sur l'arbre, lorsqu'elles étoient encore en bouton, les productions différentes qu'on vouloit y faire naître (2), prouve toujours, comme les faits précédents, l'esprit de bizarrerie qui régnoit alors en France parmi les amateurs de jardinage. On riroit aujourd'hui de quelqu'un qui perdroit à de pareilles puérilités son temps et ses soins. Mais le bon ou le mauvais goût tiennent aux hommes, ou plutôt à leur siècle. Avant d'avoir su apprécier les beautés simples et nobles de l'Architecture grecque, nous avons admiré long-temps les extravagantes hardiesses de l'Architecture gothique.

Ce fut le même esprit de singularité qui fit imaginer, ou plutôt qui mit à la mode certaines greffes extraordinaires qu'on avoit trouvées dans les Anciens. Si vous avez deux vignes qui soient voisines, et dont l'une produise du raisin blanc, et l'autre du raisin noir, avoient écrit Caton et Palladius, prenez de chacune un sarment, appli-

---

(1) *Nova et mira Artificia comparandorum Fructuum*, etc. *Lutetiæ*, 1564, in-8°. cap. VII. (d. R.)

(2) Un Jardinier d'Orléans présenta, dit-on, à Louis XIV un oranger auquel il avoit fait porter, par ce dernier procédé, quarante sortes de fruits différents. Pline dit avoir vu un arbre qui portoit de même, noix, figues, pêches, raisin, plusieurs sortes de pommes et de poires, etc.; mais l'arbre, dit-il, ne vécut pas long-temps.

quez les sarments l'un contre l'autre, de manière qu'ils puissent s'unir et n'en faire qu'un seul. Plantez ensuite ce nouveau cep, vous aurez du raisin qui sera à la fois noir et blanc.

Nos Auteurs font beaucoup de cas de ce procédé : Liébaut et Frère Denys proposent de l'employer sur des marcottes de divers arbres, pour en obtenir des fruits de diverses couleurs. Le premier assure même qu'avec une greffe, formée ainsi de quatre différents pommiers, on obtiendra des pommes qui auront à la fois quatre formes, quatre couleurs, et quatre sortes de goût différents.

L'opération cependant, selon de Serres (1), réussit plus sûrement sur les fruits à noyaux que sur les fruits à pepins, parce qu'on peut semer les quatre noyaux fort près les uns des autres, et qu'il est possible, quand leurs jets commencent à pousser, de les réunir dans un tuyau de roseau pour les forcer de ne plus faire qu'un seul arbre. Par ce moyen, dit-il, votre fruit participera, si vous voulez, de l'abricot, de la pêche, de l'alberge, et du mircoton.

Tous ces beaux secrets étoient regardés alors comme la quintessence et le *nec plus ultra* de l'art. Boiceau de la Baraudière, Intendant des jardins des maisons Royales, en parle encore avec respect dans son *Traité du Jardinage* (année 1707);

---

(1) *Théâtre d'Agriculture*, tom. II, pag. 370. (d. B.)

et il ne craint pas d'avancer que c'est ainsi qu'on fait naître des raisins et d'autres fruits bigarrés. Boiceau, il est vrai, met quelque restriction à ses préceptes. Il exige avant tout que les sujets que l'on greffera ensemble soient analogues, que leur nature se convienne, et qu'ils aient, pour la maturité de leurs fruits, une même saison.

C'est aux physiciens encore une fois à prononcer sur celles de ces expériences qui peuvent réussir; et, dans le cas où elles le pourroient, c'est encore à eux qu'il appartient d'en assigner la véritable cause. C'est à eux de décider si, dans ces fruits métis, la variété de couleurs ne pourroit point être attribuée à un affoiblissement de séve occasionné par une maladie de l'arbre, et la variété de forme et de goût, au mélange des poussières fécondantes de quelque arbre voisin. Mais il est certain au moins par le fait, que, dans le règne animal, il peut exister des monstres (1); et il n'est pas moins vrai encore que dans la classe des végétaux, ces productions étranges et

(1) Les *Mémoires de l'Académie des Sciences* pour les années 1711 et 1712, font mention d'oranges, dont un certain nombre de côtes étoient citrons; d'une pomme dont plusieurs tranches étoient poires; et d'un autre fruit qui étoit à la fois citron et orange. L'Abbé Nolin, ancien Directeur des Pépinières du Roi, possédoit dans son jardin, au faubourg du Roule, une vigne dont le raisin étoit, en un autre genre, aussi surprenant. Sur une même grappe on voyoit des grains blancs, d'autres noirs et blancs tout-à-la-fois.

bâtardes se multiplient quelquefois, et font race ; au lieu que, parmi les animaux, elles restent toujours stériles.

Espaliers. Il y eut des gens sensés néanmoins qui sentirent que ce n'étoit ni en abandonnant leurs arbres à la nature, ni en les tourmentant par des greffes nouvelles, qu'ils pourroient en espérer des fruits meilleurs, plus hâtifs, et plus abondans. Ils comprirent que pour se procurer ces avantages, il falloit nécessairement une terre mieux cultivée, et sur-tout une exposition plus favorable ; et telle fut l'origine des espaliers. Cette invention est de la fin du seizième siècle. Au moins, Olivier de Serres (1), félicite ses contemporains d'*en être venus à ce point de faire produire des fruicts plustost que ne faisoient leurs ancestres.* Mais ces espaliers ne furent point d'abord ce que sont aujourd'hui les nôtres, c'est-à-dire des arbres appliqués et palissés contre un mur. Ce ne fut qu'une simple haie, placée dans l'endroit du jardin le mieux exposé, et composée d'arbres fruitiers. Afin que leurs fruits fussent moins sujets à être battus des vents, on avoit soin d'en entrelacer les branches ; on tenoit la haie fort basse, et on lui donnoit deux pieds d'épaisseur. Du reste on fumoit le terrein, on l'arrosoit pendant tout l'été ; et voilà, dit de Serres, *toute la despense qu'il y convient*

(1) *Théâtre d'Agriculture*, tom. I, pag. CLI et tom. II, p. 347. (d. R.)

faire pour son entretennement; despense petite pour le fruict qui en sort.

Tous les arbres n'étoient pas propres pour un pareil espalier; il n'y falloit que des nains (1). Aussi n'y employa-t-on d'abord que les petits pommiers, appelés de S. Jean. Bientôt cependant on y plaça les petites poires musquées, puis d'autres arbres, qu'on trouva moyen d'assujettir comme les nains. Mais, pendant quelque temps, les jardiniers tinrent secrette cette dernière découverte; et, pour dépayser les curieux, ils faisoient accroire, dit de Serres, que ces nouveaux sujets d'espaliers étoient des sujets étrangers qu'ils avoient tirés des Indes.

Soit que les cultivateurs qui ne savoient pas le secret ne pussent empêcher leurs arbres de s'élever beaucoup, soit qu'ils se fussent apperçus qu'en les laissant élever ils en recueilloient plus de fruit, on ne tarda pas à renoncer aux nains; et les haies fruitières devinrent des palissades.

---

(1) Cette nécessité fit imaginer de rendre nains la plupart des arbres fruitiers; et l'on y réussit, ajoute de Serres, en piquant en terre les sommités de leurs branches; et, quand ces branches avoient pris racine, en les mettant à *l'estroit dans des caisses, où ayant leurs morceaux taillés elles se maintenoient tousjours basses et minces.* On servoit sur table ces arbustes chargés de leurs fruits, et l'on étoit parvenu, dit-il, à servir ainsi, même le coudrier, le grenadier, et le figuier. *L'Abrégé pour les Arbres nains*, par Laurent, Notaire de Laon, (ann. 1675); la *Nouvelle Instruction pour la culture des Figuiers*, ann. 1692, garantissent, pour ce dernier arbre, le succès du procédé.

La manière de dresser et d'aligner les palissades étoit de planter entre chaque arbre, lorsqu'ils étoient jeunes, un pieu de la hauteur qu'on vouloit leur donner. D'un pieu à l'autre, on disposoit transversalement quatre rangs de lattes, sur lesquels s'attachoient les jeunes branches, comme nous faisons pour nos allées de tilleuls en éventail. A quatre ans, quand les arbres étoient assez forts pour se soutenir par eux-mêmes et par leur entrelacement mutuel, on enlevoit tout cet échafaudage étranger, et il n'étoit plus besoin que de les tondre annuellement. Du reste, on y pratiquoit, comme à nos charmilles, des portes et des fenêtres, arrondies, ou quarrées. Le haut de la palissade se tailloit en ondes, en créneaux; et, d'espace en espace, on y laissoit pointer un arbre, qu'on tailloit en boule, en pyramide, ou autrement.

L'on formoit en arbres fruitiers non-seulement des palissades, mais encore des berceaux, des portiques, et sur-tout des labyrinthes; mais on avoit soin néanmoins d'exclure toujours, des uns et des autres, les arbres trop difficiles à conduire, comme noyer, châtaignier, coudrier et figuier. De Serres vante beaucoup un labyrinthe de cette sorte, qu'avoit fait construire dans son jardin d'Alès, le Connétable. Il étoit en cerisiers, et aboutissoit à une belle tonnelle formée par des mûriers blancs (1).

Toutes ces merveilles se pratiquoient en plein

(1) *Ibid.* tom. II, p. 351. (d. R.)

air. On s'avisa enfin de planter des arbres le long des murs; mais ces arbres, serrés et entrelacés comme ceux des palissades, formoient de même un massif, qu'on tondoit également avec un croissant, ou avec des ciseaux. On leur conserva, par cette raison, le nom d'espalier; nom qu'ils méritoient aussi par les *pals* ou pieux avec lesquels on les dressoit d'abord, et que nous avons conservé aux nôtres, quoique notre manière de les conduire soit bien différente.

Les inconvénients nombreux, et l'absurdité de pareilles pratiques, étoient si aisés à sentir, que bientôt on y renonça totalement. Alors on donna dans l'excès opposé. On ne cultiva plus que des arbres à basse tige, entièrement isolés, et qui, par conséquent avoient, sur les massifs des palissades, l'avantage de recevoir librement toutes les influences de l'air et du soleil. Mais on continua, quoique d'une autre manière, à les stramaçoner aussi. Le mauvais goût du temps avoit introduit dans les jardins l'usage de tailler les buis, les ifs, et autres arbustes toujours verds, en façon d'oiseaux, d'animaux, d'hommes dans quelque attitude, de navires ayant leurs voiles déployées, etc. Cette manie s'étendit jusques sur les arbres fruitiers. On les mutila pour leur procurer ces formes ridicules qu'avoit consacrées la mode, et à laquelle ils étoient bien moins propres que les autres encore; de sorte qu'en faisant avec beaucoup de peine de très-mauvaises figures, dit

un auteur contemporain, on perdoit inutilement de très-bons arbres.

Un usage qui ne sembloit inventé que pour contrarier la nature, sans aucune utilité réelle, ne pouvoit pas durer long-temps. On conserva néanmoins les arbres de basse tige; mais on en fit des buissons. On en forma même des quinconces; et Bonnefonds, valet-de-chambre ordinaire du roi, écrivoit en 1651, dans son *Jardinier François*, que c'étoit alors la *grande mode.*

Cette mode s'est perpétuée en partie jusqu'à nous, parce qu'avec beaucoup d'avantages, elle n'a d'autre inconvénient que celui d'occuper trop de place et de donner beaucoup d'ombre. La Quintinye, qui écrivoit une quarantaine d'années après Bonnefonds, n'emploie guères encore que des buissons dans la distribution intérieure des jardins. Il n'admet les arbres à haute tige que dans les très-grands potagers; et il n'y en place même qu'un seul par chaque quarré de dix à douze toises en tout sens.

Invention de d'Andilly.

Tout ce qu'on a lu jusqu'à présent sur l'art des jardins en France, n'a présenté dans l'origine qu'une industrie naissante, à laquelle succédèrent, d'abord une ignorance grossière, puis des erreurs et des puérilités sans nombre. Le temps vint enfin, où les vrais principes de l'art commencèrent à être connus et pratiqués; et nous devons ce service à l'un des premiers solitaires de Port Royal, Arnaud d'Andilly. Retiré

dans cette abbaye en 1644, cet homme respectable employoit, à cultiver les arbres, les moments de relâche qu'il accordoit aux productions sérieuses ou dévotes, dont il occupoit ses loisirs. L'esprit droit et juste que lui avoit départi la nature lui fit bientôt comprendre combien l'on étoit encore éloigné de la route qu'il falloit tenir. A la justesse des idées, il joignit des observations suivies; et en 1662 il publia, sous le nom du sieur Le Gendre, curé d'Hénonville, le fruit de ses travaux dans un volume in-12 déjà cité, *la Manière de cultiver les arbres fruitiers, où il est traité des pépinières*, etc. De ceux des traités sur le jardinage publiés jusqu'alors, c'est le premier qui m'ait paru écrit avec sagesse et bon sens; c'est le premier où la science soit raisonnée. Là sont combattus ces greffes extravagantes, ces palissades d'arbres fruitiers, cet usage meurtrier de les tondre comme des charmilles, et les autres abus dont on a lu ci-dessus l'histoire. L'auteur y soutient que l'art véritable consiste à féconder les opérations de la nature, et non à les contrarier; que si l'on est obligé de contenir par la taille la végétation trop vigoureuse d'un arbre, il faut se garder aussi de le mutiler; enfin, qu'en le travaillant, on doit toujours lui conserver, autant qu'il est possible, une forme agréable et qui plaise à l'œil.

On plantoit les arbres fruitiers en massifs le long des murailles. D'Andilly comprit qu'en pla-

çant ainsi, d'espace en espace, des arbres isolés, en disposant artistement leurs branches, non-seulement on leur procureroit le double avantage d'une chaleur plus grande, et d'un abri plus sûr contre les vents froids, mais qu'on se procureroit encore à soi-même, dans la saison des fruits, un spectacle charmant. D'après cette idée, il imagina les espaliers tel qu'on les cultive aujourd'hui. Au moins, s'il n'en fut pas le premier inventeur, il fut un des premiers qui les mit en vogue, et lui-même s'en glorifie dans son ouvrage.

Pour figurer avec les espaliers, on imagina en même temps de planter aussi vis-à-vis du mur, et parallèlement à lui, dans toute sa longueur, une autre rangée des mêmes arbres, qu'on eut soin de tenir plus bas encore, et qu'on palissa sur un treillage fait exprès. C'est ce que l'on nomme contre-espalier.

L'avantage des espaliers nouveaux sur les anciens fut bientôt constaté par le succès. « Par-là, « dit d'Andilly, on vit tout-à-coup une abon- « dance merveilleuse de fruits, dans des cantons « où auparavant ils étoient rares, et où l'on étoit « obligé de les tirer des provinces éloignées. « Par-là on eut en France des fruits qui exi- « geoient, pour mûrir, un pays plus chaud que « le nôtre; et l'on put rassembler, sur une seule « muraille, les productions différentes de plu- « sieurs climats ». *Aussi*, ajoute-t-il, *nous ne sommes plus obligés d'aller en Touraine pour*

avoir du Bon-Chrétien, en Bourgogne pour l'Amadotte, en Poitou pour le Portail, en Anjou pour le Saint-Lézin. Tout croît chez nous à présent; et les environs de Paris fournissent tout ensemble avec abondance ce que tous les autres cantons ne possédoient que séparément et en détail.

Nous ne pourrons croire aujourd'hui que cette méthode ait trouvé des contradicteurs. Cependant une infinité de gens la désapprouvèrent; et une partie de la préface du prétendu Curé est employée à discuter leurs objections. En 1665, J. Merlet, auteur de l'*Abrégé des bons fruits*, écrivoit encore que *toutes nos pêches, à l'exception de la Madelaine*, venoient fort bien en plein vent. La Quintinye lui même (année 1690) assure que les pêches venues ainsi sont beaucoup meilleures que celles d'espalier. Selon lui, tout fruit palissé contre un mur, perd de sa qualité; il n'en excepte que la prune seule. Et même, pour procurer aux fruits d'espalier l'avantage du plein air qu'ont les autres, il employoit un moyen assez adroit, que dans son ouvrage il propose à ses lecteurs. C'étoit de détacher du mur les branches de l'arbre, lorsque son fruit commençoit à mûrir, et de les attacher à quelques échalas qu'on plantoit vis-à-vis.

D'après ce principe, on ne sera pas surpris de voir la Quintinye faire un cas médiocre des espaliers. De tous les arbres fruitiers, il n'y place que

la figue, l'aserole, la cerise précoce, le raisin, et certaines espèces de poires, de prunes, de pêches, et d'abricots.

Quant aux contre-espaliers, ils eurent encore bien moins de succès. Le même auteur prévient que, de son temps, l'usage en étoit entièrement aboli, et qu'on préféroit d'y placer des arbres en buisson, ou d'y faire régner, en cordon, un cep de la vigne de l'espalier, qu'on faisoit passer sous terre à travers l'allée. Tout ceci a passé de mode; et l'on sait que, depuis, les contre-espaliers ont repris fortune.

L'invention des espaliers amena nécessairement un art nouveau pour conduire habilement, pour placer avec grace les branches de l'arbre. D'Andilly en rapporte plusieurs manières; entre lesquelles la meilleure, selon lui, quoique ce ne soit pas la plus élégante, est celle où l'on emploie, pour attaches, des lisières, ou des petits morceaux de drap. C'est ce que l'on appelle aujourd'hui *palisser à la loque*, et dont on attribue faussement l'invention aux habitants de Montreuil, qui, comme je le dirai plus bas, n'ont commencé à être connus qu'au commencement du dix-huitième siècle.

Une autre sorte de palissage dont, avec aussi peu de fondement, les habitants de Montreuil passent pour inventeurs, est celui des os de mouton, scellés dans le mur, et destinés à y attacher les branches principales. D'Andilly en fait aussi

mention ; mais il dit qu'on ne l'employoit que *depuis peu d'années.*

Le même auteur parle encore, ainsi que Bonnefonds, des treillages en lattes, ou en échalas. Comme ceux-ci sont les plus propres, et que la loque, outre l'air de gueuserie qu'elle annonce, ne peut-être d'usage que dans les murailles en plâtre, et autres pareilles où l'on peut enfoncer des cloux, ils furent les plus employés. Laurent, qui écrivoit en 1675 son *Abrégé pour les arbres nains*, dit que c'étoit alors *la grande mode.* Aujourd'hui encore on ne se sert que de treillages dans nos jardins de propreté.

Enfin, il ne suffisoit pas d'avoir su, par l'avantage de l'exposition, faire naître, dans nos climats, des fruits qui n'y réussissoient pas auparavant ; il falloit encore garantir ces fruits des gelées et des vents meurtriers du printemps, qui en un instant peuvent détruire les travaux et les espérances du cultivateur. Pour parer à ce redoutable inconvénient, on imagina de pratiquer au chaperon du mur d'espalier une sorte d'auvent, ou de toît incliné, auquel on donna deux ou trois pieds de saillie. A ce toît furent suspendus, par des tringles de fer, des rideaux de grosse toile, qui se fermoient à volonté, lorsqu'il y avoit quelque danger à craindre. Les *curieux*, dit Bonnefonds, employoient ce moyen pour garantir leurs abricotiers. (C'étoit alors le seul arbre auquel on

fit porter des fruits hâtifs). *La despense en est forte d'abord*, ajoute-t-il ; *mais aussi c'est pour plusieurs années.*

Quoique les rideaux eussent des inconvénients qui y firent renoncer, ils avoient aussi des avantages, puisque l'auteur de *la Culture du pêcher*, (ann. 1770) les conseille encore. Au reste, si quelqu'un en trouvoit l'invention ridicule, on pourroit lui répondre que c'est pourtant là probablement ce qui a donné l'idée des serres chaudes. Pour former celles-ci, il n'a fallu que faire en chassis vitrés la fermeture entière ; et ensuite y placer un ou plusieurs poëles qui l'échauffassent dans toute sa longueur.

Telles sont les principales découvertes qu'on fit, vers le milieu du dix-septième siècle, dans l'art des jardins. C'est à cette époque que commence l'histoire de ses succès ; au moins pour la culture des fruits. Plus de lunaisons, plus de superstitions, ni de puérilités. La science devient une vraie science, fondée sur des principes et des expériences ; les livres deviennent instructifs et méthodiques ; bientôt enfin l'art, par ses progrès brillans et rapides, mérite d'être compté au nombre de ceux que le Génie, protecteur de la France, destinoit à immortaliser Louis XIV, et qu'il préparoit pour la gloire du plus beau règne de la Monarchie.

Ce Prince aimoit beaucoup le jardinage. Il s'en

amusoit même quelquefois, dit-on (1); et c'en fut assez pour faire éclore les talents en ce genre, comme dans tous les autres. Alors naquit la décoration des jardins, que jusqu'à ce moment on avoit trop négligée. Sous la main des Dufresny, des la Quintinye, des le Nostre, ils devinrent des lieux enchantés, bien supérieurs à tout ce qu'avoit jamais imaginé la férie de nos ayeux. Ceux du Monarque respirèrent par-tout cet esprit de grandeur et de magnificence qui lui fut propre, et dont presque tous les monuments qu'il éleva portent l'empreinte. Quelquefois néanmoins on y sent le défaut, que trop souvent aussi l'on a reproché à ses monuments ; plus de faste et d'apparence que d'utilité réelle. Mais je n'examine point encore ici tout ce qu'on fit pour l'ornement et la beauté des jardins. J'aurai lieu, comme je l'ai déjà annoncé, de traiter ailleurs cette matière. Je ne considère en ce moment que le fruitier et la culture des arbres, c'est-à-dire, ce qu'on doit sur ces objets à la Quintinye.

Travaux et succès de la Quintinye.

Cet homme illustre jouit d'une réputation autre que celle qu'il a méritée ; ou plutôt, il ne jouit pas de toute celle qu'il mérite. Ceux qui connoissent son nom ne le regardent ordinaire-

(1) Duhamel, *Traité des Arbres fruitiers*, rapporte qu'on voyoit encore de son temps au jardin du Va· uu azérolier, dont l'espèce avoit été envoyée d'Espagne à Louis XIV, et qui, si l'on en croit la tradition, fut planté par ce monarque lui-même. (*)

ment que comme le premier, ainsi que le plus habile des Jardiniers qu'ait eu la France. Et en effet il fut le premier qui raisonna la taille des arbres, le premier qui devina le secret qu'employoit la nature pour leur végétation, le premier enfin qui trouva (ce que sans lui l'on auroit cru impossible) l'art de forcer un arbre à donner du fruit, et à en fournir à telle branche plutôt qu'à telle autre, ou, ce qui est mieux encore, à en produire également sur toutes. Mais le digne émule de le Nostre et de Dufresny, l'homme habile qui dessina les beaux fruitiers de Sceaux, de Chantilly, de Rambouillet, et de Saint-Ouen, ce la Quintinye sur-tout, créateur des magnifiques potagers de Versailles, peu de gens le connoissent. Ce dernier ouvrage cependant étoit fait pour procurer seul une réputation immortelle. Jamais entreprise en ce genre ne réunit à-la-fois tant d'obstacles à vaincre ; et jamais ils ne furent vaincus avec plus d'intelligence.

Le choix que Louis XIV avoit fait de Versailles pour y fixer son séjour, étoit si extraordinaire, qu'on eût dit qu'il ne s'y étoit déterminé que dans le dessein de contrarier la nature, et de la forcer, malgré elle, à rendre délicieux un lieu qu'elle sembloit avoir proscrit. Ce n'est pas tout. Les Artistes qu'il employa à l'exécution de son projet, il les contraria souvent aussi, en leur prescrivant en maître la sorte d'embellisse-

ment qu'il exigeoit d'eux dans tel ou tel endroit. Par exemple, le lieu qui fut destiné par lui à ses potagers étoit un grand marais ou étang, dans lequel se rendoient toutes les eaux pluviales des montagnes voisines. Pour mettre ce terrein au niveau du terrein adjacent, il ne falloit rien moins que l'élever de quinze à vingt pieds dans une étendue de vingt-cinq arpens de superficie. L'idée seule d'un pareil travail avoit de quoi effrayer. Mais le Maître avoit parlé ; il ne restoit plus qu'à obéir. Ebloui par une suite constante de longs succès, aveuglé par la flatterie, rien de ce qu'il ordonnoit ne lui paroissoit impossible ; et tel fut, pendant long-temps, l'ascendant de sa fortune, ou plutôt telle fut la foule des grands hommes en tout genre, qui parurent pendant les brillantes années de son règne, que presque toujours ces caprices si absolus, ces ordres si despotiques, enfantèrent des miracles.

La Quintinye étoit chargé de la confection du potager ; et il prévoyoit très-bien qu'en comblant le marais, un si médiocre exhaussement ne garantiroit point encore son terrein de l'inondation des eaux qui affluoient du voisinage. Il imagina donc de creuser, près de ses jardins, un vaste bassin pour les recevoir ; et il les y conduisit par le moyen d'un aqueduc qu'il construisit par-dessous le potager même, et qui le traversa dans toute sa longueur. Les eaux pluviales du potager y furent portées de même par des rigoles parti-

culières, creuses d'un pied, et pratiquées au bas de chaque quarré. De cette manière, il trouva dans les terres du bassin de quoi faire en grande partie son comblement, et dans ces eaux étrangères qui l'incommodoient, de quoi ajouter à son plan général un ornement de plus; et c'est ainsi que le talent combat les obstacles qu'il rencontre; ils deviennent pour lui l'occasion d'enfanter des beautés nouvelles.

Afin de multiplier les murs pour l'exposition de ses arbres, la Quintinye divisa son terrein en un grand nombre de jardins différents. Le plan qu'il en a laissé le représente ainsi; et l'on trouve dans des auteurs contemporains, que ces jardins étoient au nombre de trente et un, ayant chacun, pour l'arrosement, leur fontaine particulière, avec une terrasse voûtée, dont les berceaux servoient de serre pour l'hyver.

Mais ces travaux fastueux n'intéressoient que l'orgueil, ou, si l'on veut, la gloire de Louis XIV. Si la Quintinye n'eût employé ses talents d'une manière plus utile, il n'eût eu des droits qu'aux bienfaits de son maître, ou tout au plus qu'à notre admiration : au lieu que les services réels qu'il a rendus à son art, lui ont acquis pour jamais notre reconnoissance.

Lorsqu'il publia son ouvrage, on connoissoit déjà, comme il l'apprend lui-même, six sortes de jardins particuliers; les parterres, les fruitiers, les potagers, les pépinières, les jardins de simples et

plantes médicinales ; enfin les hortillonages qu'on nommoit *marais* à Paris, et dans la plupart des autres villes où ils fournissoient d'herbages les marchés publics. Déjà l'on commençoit à connoître la culture des fruits ; mais on ne savoit point encore distinguer les bonnes espèces d'avec les médiocres ; l'on n'en cultivoit qu'une seule dans tout un jardin, ou on les y cultivoit toutes indistinctement et sans choix. La Quintinye apprit à faire cette distinction ; il classa la plupart des espèces, enseigna celles qu'il falloit rejetter, celles qu'il falloit admettre ; et les jugements qu'il prononça sur ces matières, sont aujourd'hui encore, en très-grande partie, les nôtres. On en jugera par la liste raisonnée qu'il donne des bonnes poires, et que j'aurai lieu de citer plus bas.

Nos cultivateurs ne connoissoient pour leurs espaliers que l'exposition du midi ; il apprit à tirer parti de toutes celles d'un jardin.

Avec le peu d'intelligence qu'ils mettoient dans la plantation de leurs arbres, il arrivoit qu'après avoir eu beaucoup trop de fruit à la fois, l'instant d'ensuite ils se trouvoient en manquer tout-à-fait ; il leur enseigna le premier, comment avec un terrein de grandeur ordinaire on pouvoit, pendant toute l'année, se procurer, pour sa table, une succession de fruits non interrompus.

Enfin, pour achever le caractère d'éloge qui lui est propre, la Quintinye a eu la gloire d'être

le premier législateur des jardins. Si quelquefois il s'est trompé dans les loix qu'il a prescrites ; si des physiciens plus habiles ont depuis porté plus loin leurs découvertes, c'est que l'histoire naturelle et la physique ont aussi fait, depuis lui, des progrès bien plus considérables. Je ne parle point des défauts de son style, parce qu'ils n'influent en rien sur la clarté de ses idées. Quant à ces citations éternelles de vers latins sur l'agriculture, dont ses marges sont remplies, elles tiennent à une sorte de pédantisme qu'il avoit contracté sans doute dans sa première profession de précepteur.

Travaux et succès de Girardot.

Quelques années après l'ouvrage de la Quintinye, parut un homme qui, sans disserter sur son art, le mit en pratique avec des succès ignorés jusqu'à lui. Peu connu dans les provinces, parce qu'au lieu d'écrits, il n'a laissé que des exemples à suivre, il l'est beaucoup dans la capitale, où une tradition flatteuse a conservé son nom. Ses jardins en firent l'admiration pendant qu'il vécut ; et il se trouve peut-être encore des personnes qui se rappellent être allé dans leur jeunesse les visiter comme un objet de curiosité publique.

Girardot, Chevalier de S. Louis, et l'homme dont il s'agit ici, avoit, avant de s'appliquer au jardinage, servi Louis XIV dans ses Mousquetaires ; car il est à remarquer que les trois personnages que, sous ce règne, la nature destinoit à l'avancement de la culture des jardins, d'An-

dilly, la Quintinye et Girardot avoient été destinés par le sort à remplir une toute autre carrière. Celui dont nous parlons, après avoir, comme beaucoup d'autres, consumé au service presque tout son bien, s'en étoit retiré. Ne possédant plus rien qu'un jardin de trois arpents et demi à Bagnolet, village près de Paris; et, près de Bagnolet, un petit fief, dont le terrein pouvoit contenir environ le double; par la plus honnête et la plus louable de toutes les industries, il imagina d'employer ces deux médiocres possessions à réparer sa fortune; et, chose admirable! il y parvint.

D'abord, pour pouvoir multiplier ses espaliers, et par conséquent pour avoir à cultiver plus d'arbres, il partagea son local en petits enclos de vingt à vingt-cinq pieds, séparés par des murs de refend. L'invention de ces murs n'étoit pas nouvelle. La Quintinye les avoit employés dans ses potagers de Versailles; mais comme Girardot fut un des premiers qui les mit en usage dans les jardins de particuliers, comme il fut le premier qui les multiplia aussi considérablement, ils furent appellés de son nom, murs à la Girardot; et il y a des provinces où ils le portent encore. Ainsi divisé, le terrein de Bagnolet forma soixante et dix-sept jardins qui, pendant la vie de leur maître, lui rapportèrent, année commune, 12,000 livres, indépendamment de l'enclos du fief, qui produisoit deux fois davantage.

Dans l'un et dans l'autre, les murs avoient tous à leur extrémité supérieure un chaperon, semblable à ceux dont il a été parlé ci-dessus, et qui, du temps de d'Andilly, servoient à suspendre des rideaux au-devant des arbres. Girardot seulement donna aux siens moins de saillie, parce qu'il ne les destina qu'à garantir des eaux pluviales les arbres de ses espaliers. Au printemps, quand il falloit les préserver des gelées blanches, il employoit une autre méthode de son invention, tout aussi sûre que les rideaux, et bien plus économique. Dans ses murs il avoit scellé, de distance en distance, et à une certaine hauteur, des rais de vieilles roues de carrosse. Il y posoit des planches qui formoient un toît volant, plus avancé que l'autre, et auquel, lorsqu'il y avoit à craindre, il suspendoit des paillassons (1).

C'étoit sur-tout dans les moments de danger que redoubloient ses soins et sa vigilance. Lui et ses garçons passoient alors les nuits à veiller. Le thermomètre n'étant pas encore en usage pour

(1) On a depuis reproché aux paillassons plusieurs inconvénients, tels que ceux de priver l'arbre des rayons du soleil, d'en abattre les fleurs par leur frottement, de le rendre, en interceptant l'air, plus sensible au froid, quand ensuite on le découvre. En conséquence un cultivateur a proposé dans le *Journal Economique* de l'année 1772, une autre méthode, dont il garantit la bonté d'après son expérience : c'est de couvrir dans toute leur hauteur, et par les procédés qu'il indique, les arbres avec ces toiles claires nommées cannevas. Par ce moyen, dit-il, on voit les boutons fleurir et les arbres se nouer.

les jardins, l'ingénieux cultivateur avoit trouvé l'art d'y suppléer d'une manière fort adroite par des vases remplis d'eau, qu'il exposoit à l'air libre. Dès qu'il appercevoit sur leur superficie cette légère pellicule, par laquelle commence à se former la glace, aussitôt les paillassons étoient déployés et mis tous à leur place (1).

C'est par cette industrie, et par mille autres moyens pareils, que Girardot parvenoit, non-seulement à se procurer des fruits lorsqu'on n'en avoit point ailleurs, mais encore à les obtenir meilleurs, plus beaux, et sur-tout plus hâtifs. Son fils qui, après avoir, comme lui, servi avec distinction dans le même corps, vivoit retiré à Corbeil, où pour son amusement, il cultivoit avec le même succès un jardin, m'a dit avoir vu dans son enfance payer 80 francs, quatre-vingts cerises précoces, achetées pour un repas que donnoit la ville de Paris. J'ai entendu raconter aussi à un ancien Officier municipal de la même ville, qu'à une fête qu'elle donna dans la saison des pêches,

(1) Si je ne tenois cette anecdote de Girardot fils, je croirois pouvoir en douter. Il y avoit long-temps que les thermomètres étoient connus. Madame de Sévigné, dans une lettre à sa fille (Juillet 1676) parlant de la chaleur qu'on éprouvoit à Paris, et qui étoit fort considérable, dit : « Jamais les thermomètres ne se « sont trouvés à telle fête. » La Quintinye d'ailleurs dit qu'il s'en servoit à Versailles. Apparemment qu'au temps de Girardot, l'usage ne s'en étoit pas encore introduit dans les jardins de particuliers.

une certaine année où elles avoient manqué partout, excepté chez Girardot, on lui en acheta trois mille qui furent payées un écu pièces.

Quoiqu'il ne négligeât la culture d'aucun des fruits estimés, cependant il s'étoit attaché de préférence à celle des pêches. Tous les ans il alloit à Versailles en présenter au Roi. Son jardin de Bagnolet étoit devenu même, pour les Parisiens opulents, un but de promenade et une partie de plaisir. On y alloit en foule, dans la saison des fruits, se régaler de pêches, et admirer la beauté de ses espaliers; et il n'étoit pas rare d'y compter, dans certains jours de la semaine, jusqu'à cinquante ou soixante carrosses à-la-fois.

Succès des habitants de Montreuil.

Tant d'éclat devoit à coup sûr éveiller l'émulation des cantons voisins. Animé par l'exemple, celui de Montreuil (1) se livra tout entier à la culture des fruits; et les personnes qui savent avec quel succès, depuis cette époque, s'y sont appliqués les habitants de ce village, avoueront que c'est-là la véritable gloire de Girardot.

L'un des Ecrivains qui a le plus loué l'industrie des habitants de Montreuil, est l'abbé Roger dans sa *Pratique du Jardinage*, ann. 1770. Mais il a porté trop loin son zèle pour ces estimables

---

(1) *Montreuil-sur-le-Bois*, en latin *Monasteriolum*, ainsi nommé, parce qu'il est au-dessus du bois de Vincennes, qui est au midi et pour le distinguer d'un autre *Montreuil* qui est à l'occident de Paris. (d. R.)

cultivateurs. Si on l'en croit, ce sont eux qui ont invensé les murs de refend, les paillassons, les brise-vents, le palissage à la loque, l'emploi des os de mouton pour treillage, etc. Selon lui, leur vocation au jardinage est due à l'un de ces événements singuliers qu'enfante quelquefois le hazard, et qu'on ne peut prévoir. « Quelques paysans, « dit-il, ayant mangé des pêches de vigne, ils « en jettèrent les noyaux au pied du mur de leur « jardin. Fort surpris, quelques temps après, de « voir ces noyaux devenus des arbres, il les cul-« tivèrent; et le fruit, par la bonté du sol et « par celle de l'exposition, s'étant trouvé excel-« lent et d'un débit avantageux, ils se trouvèrent « portés à en élever d'autres ».

Il n'étoit pas besoin de cette anecdote invraisemblable et romanesque, pour imaginer que des paysans, voisins de la Capitale, ont pu se consacrer à la seule culture des arbres fruitiers. L'assurance du débit, l'appât du gain, et sur-tout l'exemple de Girardot, dont ils avoient la fortune sous les yeux, ont dû suffire pour leur inspirer cette idée. Mais ils n'ont rien inventé de tout ce que leur attribue l'abbé Roger. L'art de multiplier les murs d'espaliers, les palissages économiques, les auvents, les paillassons, tout cela subsistoit avant eux : on en a vu la preuve plus haut. Rarement, dans les arts qui tiennent à l'intelligence, le simple paysan imagine quelque

chose de nouveau. Il n'a ni le temps nécessaire, ni l'aisance, ni les lumières qu'il lui faudroit pour entreprendre et pour suivre certaines découvertes. S'il cultive des fruits, il mettra ses soins à les avoir, ou plus abondants, ou plus gros, ou plus hâtifs, parce que ces moyens sont ceux qui lui rapportent davantage; mais tout ce qui ne tendra uniquement qu'à perfectionner les espèces, à les rendre meilleures, tout ce qui ne s'annoncera pas à lui avec la perspective d'un débit plus prompt ou plus avantageux, il le négligera.

Ce n'est point que par-là je prétende diminuer en rien la gloire des habitants de Montreuil; mais il ne faut leur attribuer au moins que celle qui leur est due. Or la leur, c'est de s'être rendus également habiles dans la culture de tous les fruits; c'est d'avoir su pratiquer avec une économie inconcevable, tout ce qu'on avoit inventé avant eux de plus favorable aux espaliers; c'est sur-tout d'avoir perfectionné la taille et la conduite des arbres. Dans tout le voisinage de la capitale, il n'est point de propriétaire, un peu curieux des siens, qui, lorsqu'il s'agit de les tailler, n'appelle un jardinier de Montreuil. J'ai vu en faire venir jusqu'à sept ou huit lieues de distance. Les autres villages des environs de Paris ont dû chercher, comme eux, à cultiver les fruits. Ils avoient, pour s'y livrer, le même motif; l'intérêt, le plus puissant de tous les mobiles;

et jusqu'ici cependant, non-seulement on ne les a point surpassés ; mais nulle part encore on n'a pu réussir aussi bien qu'eux.

Le croira-t-on qu'un territoire fort borné est parvenu, par l'admirable industrie de ses maîtres, à produire autant que plusieurs de nos Provinces ensemble ; qu'un arpent de terre y est ordinairement loué six cents francs ; et qu'il en payoit au roi soixante pour la taille ! (1) C'est réellement un spectacle intéressant, quand on se promène sur les hauteurs du voisinage, de contempler cette multitude immense de jardins, coupés en tout sens par des murailles couvertes d'arbres et tapissées de verdure. On croit voir les cellules d'une ruche d'abeilles. Alors se présente à l'imagination tout ce qu'on a lu dans les poëtes sur les travaux, les soins, l'activité, l'industrie de ces insectes précieux. Eh ! qui peut en donner une plus juste idée que cette colonie d'hommes laborieux et intelligents, auxquels la capitale doit une partie des jouissances de sa table. Prunes, poires, cerises, chasselas, abricots, tout ce qui peut se vendre avec profit, ils le cultivent. Dans l'intervalle vide entre un espalier et un autre, sont semés des fraises, des pois, des légumes, et autres productions pareilles, qu'au moyen d'abri-vents et de paillassons, ils ont le talent d'élever en primeurs ;

---

(1) *Tableau de Paris*, par Mercier, article *Montreuil*. (d. R.)

leurs facultés ne leur permettant pas les serres chaudes pour se procurer des fruits précoces.

Mais l'arbre auquel ils se sont, comme Girardot, attachés de préférence, et dans la culture duquel ils excellent, c'est le pêcher.

Pendant plusieurs siècles, on n'a connu à Paris que les seules pêches de vigne, c'est-à-dire celles qui croissoient en plein vent dans les vignobles des environs. Par une suite de l'ancien usage, on y en élève encore quelques-unes, quoiqu'il n'y ait plus maintenant que le bas-peuple qui en achète; et elles se crient dans les rues sous le nom de *pêche au vin.*

Les plus estimées de toutes étoient celles de Corbeil. Champier les nomme avec éloge. Elles sont vantées dans Ch. Estienne, dans Rabelais; et la Framboisière, successivement médecin de Henri IV, et de Louis XIII, écrivoit encore en 1613 dans ses *Œuvres; la meilleure pesche est celle de Corbeil, qui a la chair sèche et solide, tenant aucunement au noyau.* L'invention des espaliers lui enleva tout-à-coup une partie de sa réputation. Sur la fin du dix-septième siècle, la Quintinye la mettoit au rang des mauvais espèces; la trouvant fade et insipide, avec un arrière goût de vert et d'amer. L'auteur de *l'Abrégé des bons Fruits*, qui écrivoit de même en 1690, dit qu'alors elle portoit le nom de pêche commune.

On doit aux habitants de Montreuil d'avoir les

premiers assez multiplié les bonnes espèces de ce fruit pour le rendre commun dans les marchés de la capitale (1). Quiconque se mêle de jardinage sait que, pour la taille et le gouvernement du pêcher, les habitants de ce canton se sont fait une méthode particulière à laquelle on a donné leur nom, et que nos livres modernes regardent, avec d'autant plus de raison, comme supérieure aux autres, qu'elle est toujours accompagnée des plus grands succès. Cet arbuste, qui, entre les mains de nos Jardiniers ordinaires, est si foible, qui rapporte si peu et meurt si tôt, cet arbuste auquel la Quintinye lui-même n'accordoit annuellement qu'environ cent-vingt pêches par pied, les habitants de Montreuil ont trouvé le secret d'en faire un arbre vigoureux et vivace qui, sur leurs espaliers, couvre huit à neuf toises de muraille, et produit un millier de fruits, sans que, l'année suivante, il paroisse aucunement fatigué. L'abbé Roger, chez lequel on lit ce fait, assure avoir vu chez eux un grand nombre de pêchers, âgés de soixante ans, et qui annuellement, dit-il, rapportoient cinq à six cents pêches. (2)

---

(1) Si l'on en croit l'Abbé Roger, quelques-uns d'entr'eux en créèrent de nouvelles : telle est, dit-il, la boudine, qu'on doit à un nommé Boudin. L'Abbé Roger se trompe : la boudine, ou bourdine, se trouve dans les catalogues de la Quintinye.

(2) Il a déjà été dit que l'Abbé Roger avoit publié son ouvrage en 1770.

Cependant, trois ans après la publication du sien, il en a paru un autre intitulé : *Essai sur la taille des Arbres Fruitiers, par une société d'amateurs,* dans lequel l'auteur, M. Frépillon, propose pour les arbres, et sur-tout pour le pêcher, une taille, une conduite et une disposition de branches, toutes nouvelles. Ce que j'en dirois ici, seroit mal entendu. Il faut le lire lui-même, et avoir sous ses yeux les planches qu'il a fait graver pour expliquer sa méthode. C'est au temps et à l'expérience qu'il appartient de prononcer sur celle-ci. En attendant, je dirai qu'elle a obtenu les éloges de gens instruits, et qu'on la pratique dans beaucoup de jardins.

Quoique nulle part, aux environs de Paris, on n'ait cultivé les fruits avec autant d'intelligence qu'à Montreuil, par-tout cependant on s'y est appliqué avec émulation, et même avec succès; parce que par-tout, ainsi qu'il a déjà été remarqué, on y avoit le même avantage et la même assurance du débit. Cette culture y est devenue, pour la plupart des villages voisins, et des maisons de campagne bourgeoises, un des meilleurs revenus. Les cantons plus éloignés, mais à portée de l'Oise, de la Marne, ou de la Seine, s'en occupent utilement aussi. Celui de Fontainebleau sur-tout, quoiqu'à une distance assez considérable, s'en est formé une branche de commerce. Ses fruits arrivent à Paris dans des bateaux, connus sous le nom de bateaux de Tomeri, vil-

lage qui s'est fait le courtier de tout le canton. Il en vient même aussi de certaines Provinces; du Nivernois, du Bourbonnois et de l'Auvergne. Par-tout enfin l'art s'est perfectionné; par-tout il a gagné sur la nature. Il est même parvenu à faire naître des pêches, dans nos Colonies, à Saint-Domingue; et cela, en plantant les pêchers, à l'abri, dans les montagnes; en les arrosant souvent; en un mot en prenant, pour les défendre de la trop grande chaleur, les mêmes précautions qu'on prend dans nos climats pour leur en procurer.

Progrès du jardinage sous Louis XV.

Mais ce qui, dans le dix-huitième siècle, a le plus étendu et favorisé les progrès du jardinage, c'est la protection spéciale que lui a donnée Louis XV. Ce Prince, qui aimoit la botanique, et qui avoit en ce genre beaucoup de connoissances, s'étoit formé à Trianon un jardin particulier, composé des plantes et des arbustes les plus précieux, qu'il se plaisoit à cultiver lui-même. Les Jardiniers de ses Maisons Royales se piquoient à l'envi de se surpasser les uns les autres, pour satisfaire son goût et mériter ses faveurs. Tous les ans on tiroit, par ses ordres, d'Angleterre, de Hollande, et de toutes les parties du monde, des légumes, des graines, des arbres nouveaux (1); et peut-être la France a-t-elle

(1) On a composé, sur l'art et sur la manière de faire ces transports, un ouvrage particulier qui, dans le temps, a été imprimé au Louvre, et qui a eu plus d'une édition.

plus acquis en ce genre sous son règne seul, qu'elle ne l'avoit fait jusque-là sous tous ceux de ses prédécesseurs ensemble. Ces acquisitions fourniront à ceux qui écriront l'histoire des arts du dix-huitième siècle, un article intéressant qu'ils ne doivent pas oublier. C'est ce Prince qui a établi auprès de Paris, et dans toutes les provinces, des pépinières royales, cultivées aux frais de l'État, et dans lesquelles, d'après l'aveu des intendants, étoient distribués gratuitement aux particuliers, les arbres qu'ils désiroient (1). C'est sous son règne enfin qu'ont paru les serres chaudes et les châssis à poëles, inconnus jusqu'alors. Ce dernier article est assez curieux pour mériter quelques détails; je m'y arrête.

Serres d'hiver, et serres chaudes.

Les habitants des contrées méridionales de l'Europe ont dû se perfectionner les premiers dans l'art des jardins d'agrément. La nature qui leur accorde un ciel plus serein, une température plus douce, une verdure et plus hâtive et prolongée plus long-temps, semble se plaire à ne leur laisser sur ce point d'autres soins que ceux des embellissements. Aussi presque tout ce qui tient à l'agrément et à la volupté de ces lieux de délices, a-t-il été inventé par eux. Mais les inventions utiles se sont faites dans les contrées plus septentrionales, et l'on conçoit sans peine que le

---

(1) Les dépenses considérables qu'exigeoit la guerre de 1781, les fit supprimer. Il ne subsista plus que celle de Vincennes (*).

besoin qu'on y éprouve de combattre sans cesse les rigueurs d'un ciel rigoureux et d'une terre avare, doit spécialement y éveiller l'industrie. Il est glorieux pour elle d'avoir trouvé le secret de forcer la nature à lui donner des fruits en dépit des saisons, et jusqu'au milieu des hyvers. Mais un pareil secret ne fut point trouvé tout d'un coup. Les serres d'hyver ont précédé les serres chaudes, et probablement même elles en ont été l'origine.

Quand on eut introduit l'oranger en France, et qu'on essaya de l'y cultiver, il fallut bien, l'hyver, songer à le défendre des gelées meurtrières de nos climats. On l'éleva donc dans des baquets, dans de grosses caisses, dans des vases de terre cuite, vernissés (1), que l'on portoit au cellier ou au caveau dès que les froids commençoient à se faire sentir. Cependant cette méthode entraînoit tant de dépenses et d'incommodités, il eût été si agréable d'ailleurs d'assujétir ce bel arbre à croître, comme les autres, librement et

---

(1) Liébaut prévient que les caisses étoient plus ouvertes par le haut que par le bas, apparemment pour leur donner la forme de corbeilles; et cette forme a subsisté jusques bien avant dans le dix-septième siècle. Quant aux vases, c'étoit selon le même auteur, un luxe en usage chez les seuls Grands Seigneurs. On faisoit alors des choses assez agréables en terre vernissée. On voyoit encore beaucoup d'ornements de ce genre au château de Madrid, bâti par François I; et il y a plusieurs de nos villes dont les maisons sont construites en briques coloriées (*).

sans soins, qu'il y eut des gens assez hardis pour le planter en pleine terre, et s'en former ainsi des allées et des bosquets.

Dans nos Provinces méridionales, la chaleur du climat fit réussir l'expérience. Beaujeu (année 1551) représente la Provence, et sur-tout la côte d'Hières, couverte de forêts pareilles. Aujourd'hui le même usage subsiste encore. Hières, Grasse, Toulon, et quelques autres cantons, voisins de la mer, élèvent toujours, comme autrefois, des orangers en pleine terre ; et ces arbres peuvent même, sans périr, y supporter une gelée de trois degrés.

Celles des Provinces plus septentrionales, qui tentèrent la même épreuve, eurent, l'hyver, beaucoup de précautions à prendre pour garantir leurs orangers. Elles les cachoient alors sous une loge faite avec des nattes, ou sous une couverture de liége ; mais, malgré cet abri, les bons Jardiniers, dit Liébaut, avoient toujours soin auparavant d'en abattre toutes les fleurs, tous les bourgeons, et même les branches les plus nouvelles et les plus tendres.

Il y avoit encore, sur la fin du dix-septième siècle, de ces bosquets d'orangers dans le Jardin de Trianon, qui, dès le siècle précédent, étoit fameux par ses raretés. La Quintinye rapporte même qu'on étoit parvenu à donner aux boëtes servant de couverture, des formes très-agréables, et qui formoient décoration.

L'expérience avoit dû montrer néanmoins qu'un pareil abri ne suffisoit pas pour garantir les orangers dans certains hyvers rigoureux; et que la boëte, outre l'inconvénient de leur ôter l'influence restauratrice du soleil, avoit encore celui de les étouffer, en les privant absolument d'air. Il n'étoit pas facile de trouver un moyen qui remédiât tout-à-la-fois à ce triple désavantage. On le trouva au seizième siècle chez l'Electeur Palatin. Ce Prince fit construire en bois, dans ses jardins d'Heidelberg, une sorte de galerie, sous laquelle fut enfermée l'allée entière de ses orangers. Sa galerie étoit garnie de châssis vitrés, par où le soleil pouvoit pénétrer; et, en outre, on l'échauffoit par des poëles à la façon d'Allemagne. Au printemps, quand la saison des beaux jours étoit arrivée, on enlevoit cette charpente postiche. En automne, on la replaçoit; et l'on jouissoit ainsi, pendant toute l'année, d'une promenade délicieuse, ornée, sans interruption, de fleurs et de fruits. Liébaut qui vante beaucoup cette entreprise, rapporte qu'on ne la voyoit qu'*avec esbahissement;* et Olivier de Serres en parle comme d'une chose merveilleuse (1).

Il paroît, par le récit de Liébaut, qu'on ne fit rien de semblable à la Cour de France; et sans

---

(1) *Théâtre d'Agriculture*, tom. II, liv. VI, chap. XXVI, pag. 403. (d. R.)

doute le désordre dans lequel les guerres étrangères et les guerres civiles avoient successivement jetté les finances de nos rois, en fut la cause. Mais ce qu'ajoute l'auteur prouve en même temps que les Grands-Seigneurs avoient en France, comme l'Electeur à Heidelberg, des galeries volantes pour leurs orangers; galeries moins magnifiques, il est vrai, mais construites d'après les mêmes principes.

Il y en avoit de plus économiques encore. Telle est celle dont le même écrivain enseigne la construction. Ce n'étoit qu'une sorte de hangar, peu fait pour figurer dans un jardin; mais alors l'oranger étoit l'arbre à la mode, et l'on regardoit comme beauté tout ce qui pouvoit servir à sa conservation. « Plantez vos arbres, dit Liébaut, près d'un « mur exposé au midi, et qui ait un peu plus de « trois toises de hauteur. A douze pieds de dis- « tance, élevez des pilastres, ou colonnes de « pierre, hautes de treize, espacées de huit, le « long desquelles régnera, en guise d'architrave, « un soliveau. Enfin couvrez le tout d'un toît « incliné, qui d'un côté posera sur le soliveau, « et de l'autre sera appuyé contre le mur. Dans « les Provinces méridionales, il suffira de fermer « votre orangerie sur les deux côtés : la partie an- « térieure, tournée au midi, pourra rester en- « tièrement ouverte. Tout au plus, vous aurez « soin de pratiquer au toît quelques lucarnes, « afin de favoriser davantage l'entrée du soleil.

« Mais dans les Provinces septentrionales, il fau-
« dra clorre en entier le bâtiment, et l'échauffer,
« ou avec du feu de charbon, ou avec du menu
« bois très-sec et qui ne donne point de fumée;
« à moins que vous n'aimiez mieux employer la
« *magnificence* de l'Electeur Palatin. Au retour du
« printemps, vous enleverez le toît et les cloisons,
« et vos arbres resteront à découvert ».

Bientôt on se dégoûta d'une mode aussi embarrassante. On n'eut plus d'orangers en pleine terre, tous furent encaissés; car on avoit renoncé aussi aux baquets, dont la forme étoit désagréable, et aux vases de terre vernissés qui étoient trop fragiles. Dès ce moment, les serres d'hyver suffirent pour conserver les arbres pendant la mauvaise saison; et l'on échauffa celles-ci comme on avoit échauffé les autres. Mais l'inconvénient de la fumée, les dangers du feu qu'entraînoit cette méthode, en fit imaginer une nouvelle. On la trouve vantée dans un ouvrage du P. Ferrari, Jésuite italien (1). L'auteur, après avoir fait de grands éloges de l'industrie des François qui avoient trouvé le moyen, non-seulement de conserver leurs orangers, mais même de leur faire porter des fleurs et des fruits dans un climat que la nature n'avoit point fait pour cet arbre, ajoute qu'au mois d'octobre ils les transportent dans un

(1) *Hesperides sive de Malorum aureorum Culturâ et usu*; Romæ, 164, in-fol. (d. R.)

bâtiment particulier destiné à cet usage, exposé au plein midi, et défendu du froid par une double croisée, l'une extérieure en verre, l'autre intérieure en papier. « A cette grande pièce, dit-il, « tient une autre, beaucoup plus petite, dans « laquelle est pratiquée une cheminée qui n'en « est séparée que par une plaque fort mince. On « y allume du feu; et la plaque échauffée répand « insensiblement de l'autre côté une douce cha- « leur (1) ».

Le lecteur sera surpris qu'au lieu de tous ces procédés si imparfaits, on n'ait pas employé tout d'un coup les poëles. Mais les poëles, si usités en Allemagne, l'étoient très-peu en France. On a vu ci-dessus Liébaut les proposer comme une *magnificence.* On s'en servit pourtant sur la fin du dix-septième siècle. La Quintinye en fait mention; mais, ou l'on ne savoit pas encore les conduire, ou on leur trouvoit quelques inconvénients, puisque la Quintinye lui-même conseille de tenir, dans les serres, des lampes et des flambeaux allumés pour y procurer la température qu'elles exigent.

Ce qui paroîtra plus étonnant encore, c'est

---

(1) Selon le P. Ferrari, on étoit parvenu à élever des orangers, même en Flandre; et il cite à ce sujet un certain Guillaume de Blasère, qui en ayant tiré d'Italie, avoit fait construire dans son jardin un portique, long de cent pieds, où il les conservoit l'hyver, en échauffant ce lieu avec du charbon de terre.

que les François du seizième siècle ayant depuis long-temps une sorte de serre chaude pour conserver les orangers, qu'ils plantoient dans leurs jardins, ils ne se soient pas avisés de l'employer pour leurs autres arbres, afin d'obtenir ainsi, comme nous, des fruits précoces. Mais j'ai déjà dit que l'oranger étoit alors, chez les Grands, un arbre de luxe et de faste, pour lequel on n'épargnoit aucune dépense; au lieu que les autres, n'exigeant qu'une culture ordinaire, et pouvant appartenir à tout le monde, ne jouissoient d'aucun honneur. D'ailleurs on peut se rappeller que les espaliers ne subsistoient pas encore; et l'invention dont je parle ne pouvoit guères s'appliquer qu'aux espaliers. Aussi fut-elle mise en usage peu de temps après qu'ils furent usités eux-mêmes.

Quand on veut réchauffer des figuiers en caisse, dit la Quintinye, on fait en Janvier, au pied d'un mur exposé au midi, une couche sourde dans laquelle on place les caisses; puis ensuite on couvre le tout avec de *grands chassis de verre, hauts de sept pieds, et carrés, qu'on applique contre le mur, et qu'on a soin de bien couvrir, pour empêcher que le froid n'y pénètre.* Voici une vraie serre chaude, dans le genre des nôtres. Elle diffère de celle de Liébaut, en ce qu'elle est toute entière en chassis; et les nôtres diffèrent de l'une et de l'autre, en ce qu'à la chaleur du fumier, au feu

de charbon ou de copeaux, nous avons substitué des poëles.

On trouve dans les Œuvres de Saint-Gelais une pièce de vers, par laquelle il envoie à des dames, des cerises nouvelles, le premier jour de Mai (1). Comment parvenoit-on à se procurer, sans serres chaudes, des fruits aussi hâtifs? Je l'ignore. Je trouve seulement dans Champier (2) que les Poitevins envoyoient, tous les ans, en poste, à Paris, des cerises précoces; et qu'ils s'en procuroient de telles, en mettant de la chaux au pied de l'arbre, ou en arrosant ses racines avec de l'eau chaude. J'ai de la peine à croire qu'un pareil procédé pût donner des cerises mûres à la fin d'Avril; mais en tout cas, si c'étoit ainsi qu'étoient venues celles qu'envoyoit Saint-Gelais, il n'y auroit point à se glorifier d'une invention qui ne faisoit produire un arbre qu'en le faisant mourir. Ce n'est que du moment qu'on a eu des serres chaudes, qu'on a pu se flatter d'avoir constamment des primeurs, et de les avoir sans danger pour les arbres.

Au reste, si l'on étoit curieux de savoir ce que l'art est devenu entre nos mains depuis quelques années, il faudroit le comparer avec ce qu'il étoit à sa naissance entre celles de la Quintinye,

(1) *OEuvres de Mellin de Saint-Gelais*, 1719, in-12, pag. 38. (d. R.)

(2) *De Re Cibariâ*, lib. XI, cap. VIII, p. 593. (d. R.)

c'est-à-dire, de l'homme qui a passé pour le plus habile Jardinier de son temps, et auquel il n'a manqué aucun des secours qu'il pouvoit imaginer. Il se vante d'avoir servi à Louis XIV des fraises à la fin de Mars; des petits pois en Avril; des figues en Juin; des laitues pommées et des asperges en Décembre et en Janvier.

Ananas.

Parmi les bons fruits étrangers qu'ont fait croître les serres chaudes, l'un des premiers qu'on doive placer est l'ananas. Primitivement originaire d'Asie, il fut transporté, au dix-septième siècle, dans nos Colonies d'Amérique, où la chaleur du climat lui a conservé sa bonté première. (1) Pendant quelque temps, nos colons nous en envoyèrent de confits. Labat en parle sous l'année 1694, dans son *Voyage des Antilles* (2). Certains curieux firent venir enfin des Colonies la plante même; ils l'élevèrent sous des chassis; et, malgré la dépense que sa culture exigeoit, les jardins de la capitale, et ceux des environs, l'avoient tellement multipliée, qu'on trouvoit des ananas jusques dans les marchés publics.

Oranges.

L'opinion commune sur l'oranger est que cet arbre vient originairement de la Chine, et qu'il

(1) Hernandez de Oviedo est le premier qui ait fait la description de ce fruit dans son ouvrage intitulé : *La Historia general y natural de las Indias.* Sevilla, 1535, in-folio, liv. VII, ch. XIII, traduit en françois, Paris, 1555, in-folio. (d. R.)

(2) *Nouveau voyage aux Iles de l'Amérique*, Paris, 1722, in-12, tom. I, p. 401. (d. R.)

fut apporté dans nos climats par les Portugais, lorsqu'au temps de leurs découvertes et de leurs conquêtes, ils eurent reconnu cette contrée de l'Asie. Plusieurs livres modernes, et notamment le *Dictionnaire d'Histoire Naturelle*, témoignent même qu'on voit encore aujourd'hui à Lisbonne, dans les jardins du Comte de Saint-Laurent, l'oranger qui le premier parut en Europe, et qui est devenu le père de tous ceux qu'on y possède aujourd'hui.

Le fait ne seroit pas absolument impossible. Peu d'arbres vivent aussi long-temps que celui-ci; et l'on sait que vers le milieu du dix-huitième siècle, il existoit encore à Fontainebleau l'oranger fameux, saisi en 1523 sur le Connétable de Bourbon, lorsqu'après la défection du Prince ses effets furent confisqués. Mais ce qui détruit l'anecdote du Comte de Saint-Laurent, c'est qu'il est question d'orangers en France, long-temps avant les voyages des Portugais dans l'Inde. Un compte de l'an 1333, pour la Maison de Humbert, Dauphin de Viennois, rapporté par Valbonais dans son *Histoire du Dauphiné*, fait mention d'une certaine somme payée pour transplanter des orangers. (1)

Henri IV avoit fait construire dans son jardin des Tuileries une orangerie, qui a subsisté long-temps, et qui n'a été détruite que sous Louis XIV,

---

(1) *Pro arboribus viginti de plantis arangiorum ad plantandum.*

lorsque le Nostre changea la forme de ce jardin, et lui donna cette belle ordonnance que nous admirons aujourd'hui. Mais Henri qui venoit d'établir dans son Royaume des manufactures d'étoffes de soie, et qui étoit jaloux d'encourager tout ce qui tenoit à cette branche de commerce, destina son bâtiment, dit Sully, à y élever, non des orangers, mais des œufs de vers à soie, qu'il avoit fait venir d'Espagne.

Louis XIV aimoit particulièrement ce bel arbre, le premier de nos jardins sans contredit par sa forme élégante, par sa verdure agréable, son parfum, ses fleurs, et ses fruits. On compte encore aujourd'hui parmi les curiosités de Versailles, la magnifique Orangerie qu'il y fit bâtir pour les conserver l'hiver, et qui, construite sur les dessins de Mansart, formoit une galerie de quatre-vingt toises de long sur trente-huit pieds de large, avec deux autres galeries en retour d'équerre, chacune de soixante toises. Au printemps, quand la saison, devenue plus douce, permettoit d'exposer à l'air ces arbres délicats, on les plaçoit dans des charmilles basses, de roses, de chevrefeuille, de jasmin, lesquelles cachant les caisses, et ne laissant paroître que l'arbre avec sa tête fleurie, offroient aux yeux le spectacle ravissant d'une forêt enchantée. Toutes les fois que le Monarque donnoit dans ses jardins de ces fêtes brillantes qui, chez l'étranger, rendirent son règne presque aussi célèbre que ses conquêtes,

les Ordonnateurs, pour lui faire leur cour, employoient toujours les orangers dans la décoration des portiques, des salles de verdure, et des autres embellissements pareils. Un des principaux ornements de la grande Galerie de Versailles étoit des orangers : chaque entre-deux de fenêtre en avoit quatre, garnis chacun de leur caisse d'argent avec une base du même métal. Il y en avoit autant dans la salle du billard. Enfin le Monarque en faisoit placer jusques dans ses appartements ; et ses jardiniers, pour satisfaire son goût sur cet objet, avoient même trouvé le secret d'en avoir en fleurs toute l'année. Ils choisissoient pour cela quelques pieds d'orangers qu'ils laissoient dessécher faute d'arrosement. Quand les feuilles étoient tombées, on ranimoit les arbres par un traitement particulier. Bientôt ils poussoient des feuilles nouvelles et des fleurs ; et alors on les portoit chez le Prince. Il ne s'agissoit plus, pour lui en fournir de pareils toute l'année, que d'employer de quinze en quinze jours les mêmes procédés sur d'autres.

De Grands-Seigneurs, des particuliers riches, adoptèrent dans leurs jardins la sorte de magnificence qui décoroit ceux de Versailles. *Nous fûmes à Clagny*, dit Madame de Sévigné, ann. 1675 ; *c'est le palais d'Armide. Le bâtiment s'élève à vue d'œil, les jardins sont faits. Vous connoissez la manière de le Nostre. Il a laissé un petit bois sombre qui fait fort bien. Il a un bois en-*

tier d'orangers dans de grandes caisses ; on s'y promène ; ce sont des allées où l'on est à l'ombre ; et, pour cacher les caisses, il y a, des deux côtés, des palissades à hauteur, toutes fleuries, de tubéreuses, de roses, de jasmins, d'œillets. C'est assurément la plus belle, la plus surprenante, et la plus enchantée nouveauté qui se puisse imaginer.

D'autres, dans les fêtes qu'ils donnoient, admirent, comme le Monarque, le bel arbre dont nous parlons. La même Sévigné (ann. 1679) parlant du mariage de Mademoiselle de Louvois, fait le 24 Novembre, dit : *on avoit fait revenir le printemps : tout étoit plein d'orangers fleuris, et de fleurs dans des caisses.* A une autre fête donnée le 9 Février 1680, à l'hôtel de Condé, elle dépeint de même *un théâtre bâti par les Fées, des enfoncements, des orangers tout chargés de fleurs et de fruits, des festons, des perspectives, etc.*

Bientôt cette mode devint générale. Parmi le nombre infini de bals, de fêtes champêtres, de colations magnifiques, données par de Grands-Seigneurs pendant les trente dernières années du règne de Louis XIV, et dont les écrits du temps ont laissé la description, il n'en est peut-être pas une seule où l'on ne trouve employé l'ornement dont il s'agit ici.

Aujourd'hui l'oranger est devenu l'arbre de décoration par excellence. Il est peu de jardins,

même dans l'ordre bourgeois, où l'on n'en élève plusieurs. Mais nos climats permettent rarement à son fruit de mûrir. Les oranges que nous envoient le Languedoc et la Provence sont même médiocres. Quant à nos Provinces septentrionales, on n'y recueille guères, des orangers, que des fleurs, qui sont un excellent revenu, parce qu'elles s'emploient en conserve, en pastille, en marmelade, en dragées, en glaces, et en liqueurs.

Nous mettons aujourd'hui l'orange de Malthe au premier rang, et celle de Portugal au second. Celle-ci, dans le dix-septième siècle, étoit si estimée qu'elle faisoit un présent digne d'être offert aux enfants des Rois. *Monsieur me vint voir*, dit dans ses *Mémoires*, la Duchesse de Montpensier ; *il me donna des oranges de Portugal.* Molière faisant la description de la comédie qui fit partie des fêtes fameuses données à Versailles en 1668, par Louis XIV, remarque que d'abord *on vit sur le théâtre une colation magnifique d'oranges de Portugal, et de toutes sortes de fruits dans trente-six corbeilles.*

De Serres rapporte que de son temps (1) on ne connoissoit, même en Italie, que quatre espèces différentes de ce fruit ; l'orange, le citron, le limon, et le poncire. « On pourroit, en toute

(1) En 1600 ; *Théâtre d'Agriculture*, tom. II, pag. 402, col. 2 et pag. 403, col. 1. (d. R.)

« rigueur, en compter une cinquième, appel-
« lée Pomme d'Adam, dit-il; mais elle ne vaut
« rien à manger, et ne sert qu'à flairer ou à se
« décrasser les mains. » Cette division est encore
celle qu'on fait aujourd'hui; mais chacune de ces
quatre classes a ses variétés. Le Napolitain Porta,
dans ses *Villæ*, publiées en 1592, dit qu'alors
on ne comptoit en Italie qu'une seule espèce de
poncire, deux de citrons, deux de limons, et
trois d'oranges; savoir la douce, l'amère, et
celle qui n'étoit ni amère, ni douce. *L'instruction facile pour connoître toutes sortes d'orangers et de citrons* (année 1680), compte dans les quatre
classes, quatre-vingts variétés. Nous en comptons
aujourd'hui cent vingt-six.

Citrons.

Selon Lémery (*Traité des Aliments*, année
1705), les femmes de la Cour, au dix-septième
siècle, portoient en main des citrons doux,
qu'elles mordoient de temps en temps, pour
avoir les lèvres vermeilles.

Dans la comédie de l'*Avare* par Molière (ann.
1667), Harpagon s'excusant auprès de sa maîtresse, qui étoit venue chez lui, de ne lui avoir
point fait préparer une colation, son fils répond:
j'y ai pourvu, mon père, et j'ai fait apporter ici quelques bassins d'oranges de la Chine, de citrons doux, et de confitures, que j'ai envoyé chercher de votre part.

Les écoliers de l'Université étoient aussi dans
l'usage alors d'offrir à leurs professeurs, vers les

premiers jours de juin, un citron dans lequel ils avoient fiché six ou sept écus d'or. L'offrande se donnoit dans un verre de crystal, et s'appelloit *Landit*, du nom de ce congé célèbre dont jouissent vers ce temps les collèges. Elle fut abolie en 1700.

Figues.

Au temps de Champier (1), la France n'avoit que quatre espèces de figues; les rouges, les pourpres, les blanches et les noires. Ces deux dernières étoient les plus multipliées, dit-il; mais en Provence on regardoit les noires comme plus saines et plus agréables. Les figues de Marseille, sur-tout, avoient beaucoup de réputation, ajoute le même auteur. De Serres les vante comme *renommées par toute la France*. (2) Cependant on estimoit encore, selon celui-ci, celles de Montpellier, de Nismes, de Saint Andéol, d'Aubenas, et du Pont Saint-Esprit. Parmi les figues de ces cantons divers, les espèces les plus recherchées étoient l'aubicon, la bourjasotte, la quotidiane, la blanquette, la brunessenque, la blavette, la rousseau, la coucourolle, la douce, la peaudure, la marseillette, la bouveau, l'œil-de-perdrix, l'hospitalière, la coquine, la pourquine, et l'angélique. Quatre-vingts ans après de Serres, l'*Instruction facile pour connoître toutes sortes d'orangers et de citrons*, citoit de même dix-sept

(1) En 1560, voyez *De Re Cibariâ*, lib. XI, cap. XXXVII. (d. R.)

(2) *Théâtre d'Agriculture*, tom. II, p. 394. (d. R.)

sortes de figues ; mais les noms ne sont pas tous les mêmes. Ce sont trois blanches ; la jaune, autrement l'angélique ou l'incarnadine ; la dorée ou la gueuse, la violette plate, la noire ou figue de Madère ; la verte, ou verdalle, ou figue d'Espagne ; la figue d'automne ou céleste ; l'aubicon ou figue-fièvre, ou figue de Gènes ; la grise, la bourjasotte, la mélingue, la brugeotte, la vernisingue, la médot, et la précoce. L'auteur observe que les meilleures de toutes et les plus délicates, étoient les blanches. Le goût avoit déjà changé ; les noires avoient perdu leur rang.

Mais tout ceci ne regarde que nos Provinces méridionales. Dans le climat de Paris, on élevoit peu de figuiers, parce que la rigueur du froid les rendoit très-difficiles à conserver l'hiver, et qu'on y avoit oublié les procédés ingénieux qui autrefois, comme on l'a vu ci-dessus, distinguoient les habitants de ce canton, et qui leur avoient mérité les éloges de l'Empereur Julien. Les seuls figuiers qu'on y trouvoit, dit la Quintinye, étoient ceux que quelques paysans plantoient par hasard dans un coin de leur basse-cour ; les abandonnant, sans culture aucune, aux seuls soins de la nature. Ce cultivateur habile, mais adroit courtisan, étoit attaché au service d'un Roi qui aimoit les figues. Pour faire sa cour à son Maître, il s'attacha particulièrement à la culture du figuier ; et imagina deux procédés qui lui réussirent, et dont il se glorifie d'être l'inventeur. L'un fut

de planter un certain nombre de ces arbres en espalier ; l'autre d'en mettre quelques-uns en caisses, comme les orangers. Par ce moyen, si pendant l'hiver les premiers étoient atteints de la gelée, les autres au moins se conservoient dans la serre. Ceux-ci d'ailleurs pouvoient donner des fruits plus hâtifs, parce qu'il étoit aisé d'avancer leur végétation ; et l'on a vu, quelques pages plus haut, comment la Quintinye s'y prenoit pour les réchauffer dans une serre chaude, l'invention des caisses eut, dit-il, *une approbation universelle, et fut imitée par beaucoup de curieux*. Enhardi par le succès, il forma des allées, et même une sorte de petits bosquets en figuiers ; et leur donna le nom de *figuerie*. mot qu'il se glorifie encore d'avoir introduit dans la langue. En un mot, tout ce qu'il enseigne sur la culture du figuier, il le donne comme une science nouvelle pour les Parisiens.

Néanmoins il n'avoit point adopté toutes les espèces de figues que l'on connoissoit alors. Des dix-sept dont l'auteur de l'*Instruction facile*, son contemporain, a donné la liste, il n'en admet que huit; la grosse jaune, la grosse violette, la grise, appellée mollette en Gascogne ; la noire, la verte, la médot, la bourjasotte, et l'angélique. Encore déclare-t-il qu'il n'en connoît que deux seules espèces vraiment bonnes, au moins dans le climat de Paris ; la blanche ronde, et la blanche longue. La première de celle-ci s'appelle aujourd'hui

figue de Versailles ; et la seconde se nomme figue d'Argenteuil, parce que c'est l'espèce qui se cultive dans ce village, renommé pour ses figuiers.

Il a paru en 1774 un *Traité de la culture du Figuier*, par de la Brousse, Maire d'Aramond. L'auteur y donne le nom de vingt-deux espèces de figues, bonnes à cultiver ; mais ces noms, à deux ou trois près, sont entièrement différents de ceux qu'on a lus jusqu'ici ; parce qu'apparemment il n'a employé que ceux qui sont usités dans sa province, sans y joindre les dénominations correspondantes usitées ailleurs (1).

Grenades.

Toutes les grenades qui se consommoient dans le royaume au seizième siècle, se tiroient, dit Champier, du Languedoc ou de la Provence. Comme ce fruit, en qualité de rafraîchissant, étoit alors beaucoup usité pour certaines maladies, les confiseurs et les médecins des pays où il ne croissoit point, avoient tout tenté pour pouvoir le conserver pendant les chaleurs ; mais ils n'avoient pu y réussir. Sur la fin du printemps, lorsqu'il devenoit rare, il se vendoit jusqu'à une pièce d'or, et même davantage. Cependant l'auteur, raisonnant sur sa salubrité, ajoute que quand le Pape Clément VII vint à Marseille s'aboucher avec François I, beaucoup de François

---

(1) Quinze ans après la publication de son ouvrage la Brousse porta ce nombre à vingt-quatre espèces, voy. *Mélanges d'Agriculture*, etc., tom. II, p. 21. (d. R.)

ayant mangé imprudemment des grenades avec excès, ils s'en trouvèrent très-incommodés.

Pistaches. Plusieurs cantons avoient essayé aussi de cultiver le pistachier ; mais nulle part, rapporte le même auteur, ce fruit n'avoit mûri.

Quoique depuis Champier le climat n'ait point changé en France, cependant, comme la culture des arbres s'y est singulièrement perfectionnée, on est parvenu non-seulement à y élever le pistachier, mais encore à l'y faire produire. Il réussit très-bien dans nos Provinces méridionales ; et beaucoup de personnes s'en font un revenu. On peut même, ce qui est plus surprenant, en voir plusieurs en plein rapport au village de Colombe, près de Paris, dans une maison possédée par M. Mercier. La maison précédemment avoit appartenu à M. des Alleurs, Ambassadeur de France à Constantinople, qui, au retour de son ambassade, avoit rapporté du Levant plusieurs de ces arbres, et les avoit plantés dans son jardin de Colombe. Ils occupent un terrein sec et sablonneux, où ils sont placés contre un mur à l'exposition du midi, mais sans être palissés. Le fruit en est très-bon ; et il n'y a pas long-temps que le Comte d'Angivillers a eu l'honneur d'en présenter à la Reine (1).

Encouragé par cet exemple, l'abbé Nolin, di-

---

(1) Il est à observer que l'auteur écrivoit en 1780. (d. R.)

recteur des pépinières de Sa Majesté, voulut en élever chez lui. Il fit venir pour cela des graines de Provence qu'il sema dans son jardin, fauxbourg du Roule, et dans celui du Roi à Vincennes. Elles levèrent très-bien, et déjà, en 1781 elles formoient des arbres vigoureux qui étoient placés en espaliers et qui promettoient de donner bientôt du fruit. Plusieurs même en auroient rapporté si les pistachiers mâles eussent été aussi avancés que les pistachiers femelles. Mais, par un hazard assez fâcheux, tous ceux qu'il sema d'abord se trouvèrent de la dernière espèce : or on sait que, pour la formation du fruit, il faut que l'arbre femelle soit fécondé par un arbre mâle.

Dattes.

Champier écrit qu'on avoit planté des jujubiers dans le Lyonnois, et que le succès de cette tentative n'avoit pas été plus heureux que celle des pistachiers ailleurs. Sans doute le sol du Languedoc et de la Provence se trouvèrent plus propres à cette culture, puisque Liébaut, qui écrivoit quatorze ans après Champier, témoigne qu'il y avoit beaucoup de jujubiers dans ces deux Provinces, et sur-tout aux environs du Pont-Saint-Esprit.

Châtaignes.

Un fruit qui avoit mieux réussi dans le territoire du Lyonnois, étoit la châtaigne. Le Napolitain Porta remarque qu'elle se plaît dans les montagnes et dans les pays un peu froids. Voilà pourquoi, dit-il, la Savoye en a d'excellentes; tandis

que le canton de Paris n'en a que fort peu; encore y sont-elles dégénérées (1).

Le Périgord seul, selon Champier, en connoissoit plus de huit espèces différentes, qui toutes avoient leur nom. « Ce fruit, continue le Médecin, fait la ressource de cette Province, ainsi « que celle des montagnards des Cévennes. Là le « sol est si stérile, que le peuple n'a du pain à « manger que les fêtes et les dimanches. Pendant « tous les autres jours de l'année, il se nourrit de « châtaignes qu'il dessèche à la fumée, afin de « les conserver, et qu'il mange fricassées avec du « cochon ».

La nourriture du paysan est encore la même aujourd'hui, non-seulement dans les Cévennes, mais dans le Limousin, l'Auvergne, la Marche, le Périgord, etc. Les châtaignes s'y boucanent toujours, comme elles se boucanoient du temps de Champier; et l'on peut lire dans les *Mémoires de l'Académie des Sciences* (année 1768) un morceau très-détaillé sur les procédés qui s'emploient de nos jours pour cette opération.

Plusieurs de nos Provinces, et la Bretagne surtout, faisoient de la châtaigne un aliment assez commun, quoiqu'elles n'en fissent pas, comme

(1) Ce qui pourroit servir à accréditer cette opinion c'est que Burten, dans ses *Mémoires* prétend que les châtaignes de Wisbeeck, près d'Enghien, surpassent même les marrons connus sous le nom de marrons de Lyon. (d. R.)

celles que je viens de nommer, une nourriture habituelle. Madame de Sévigné, au dix-septième siècle, écrivoit de sa terre des Rochers auprès de Vitré : *Je ne connoissois la Provence que par les grenadiers, les orangers et les jasmins : voilà comme on nous la dépeint. Pour nous, ce sont des châtaignes qui font notre ornement. J'en avois, l'autre jour, trois ou quatre paniers autour de moi. J'en fis bouillir, j'en fis rôtir, j'en mis dans ma poche ; on en sert dans les plats, on marche dessus ; c'est la Bretagne dans son triomphe.*

Parmi les choses qu'on crioit dans les rues de Paris au treizième siècle, on compte les châtaignes de Lombardie (1). Ce fruit étoit-il donc alors moins commun en France qu'il l'est aujourd'hui? Ceci le prouveroit, quoi qu'en disent certains auteurs, qui prétendent que presque toutes nos anciennes églises ont leur charpente en châtaignier. Mais en examinant avec plus d'attention ces charpentes, Buffon a cru reconnoître qu'elles sont de cette espèce de chêne qui porte le nom de chêne-blanc de Bourgogne, lequel, par son organisation et la disposition de ses fibres, ressemble parfaitement au bois de châtaignier. La remarque du Pline françois a été confirmée par le Camus de Mézières (*Traité des*

---

(1) J'ai chastaingnes de Lombardie.

Dit des Cris de Paris. Vers cent trente. (d. R.)

Bois), et par d'autres gens de l'art; et elle a d'autant plus de vraisemblance, que quand le châtaignier a acquis une certaine grosseur, il pourrit ordinairement sur pied, et l'intérieur devient creux.

Quoi qu'il en soit, si nous avions des châtaignes au treizième siècle, il est probable qu'elles étoient peu estimées, puisque les Lombards apportoient celles de leur pays. Peut-être aussi ces châtaignes étrangères avoient-elles plus de réputation que les nôtres, et vendoit-on, sous leur nom, celles de France.

Marrons.

« Les meilleures de tout le Royaume, continue « Champier, sont celles qu'on tire du Lyonnois, « et qu'on a nommées marrons, pour les distin- « guer des autres (1). Sous ce nom de marrons « cependant on comprend aussi les châtaignes « du Dauphiné, qui s'envoient également aux « marchés de Lyon, et qui s'y vendent comme « celles du Lyonnois. Lorsque cette sorte de châ- « taigne se mange en compote, on l'assaisonne

(1) Champier, ainsi que plusieurs écrivains de son temps, est embarrassé sur l'étymologie de ce nom *marrons*. Ne seroit-il pas dû à la forme du fruit? Dans la langue Romane-françoise, on appelloit *marrons*, les crottins du cheval, de l'âne, et de quelques espèces pareilles, lesquels arrondis dans leur contour par la pression circulaire de l'intestin, se trouvent en outre applatis sur les deux côtés par celle des différentes portions de l'excrément lui-même. Il est probable que cette figure étant à peu près celle de la grosse châtaigne; on lui aura donné le nom par lequel on désignoit le crotin dont il s'agit ici.

« avec de l'eau-rose. Mais l'usage ordinaire est « de la rôtir. Elle se sert ainsi à la table des Rois « mêmes. »

Nonnius rapporte que les marrons de Lyon étoient beaucoup recherchés en Flandres.

Ils ont conservé leur réputation jusqu'à nous; quoiqu'on estime encore plus néanmoins ceux des villages de Couloubrière et des Maures en Provence. Ces derniers s'appellent marrons du Luc, du nom de la petite ville, au marché de laquelle les paysans des Maures vont porter les leurs.

Vers l'année 1762, l'Abbé Nolin fit venir des greffes de ces excellents maronniers. Il les planta dans les pépinières de Sa Majesté, auxquelles il présidoit; et il se flattoit d'en multiplier bientôt l'espèce aux environs de Paris.

En 1742, un Médecin de Montpellier, nommé Guisard, a publié un ouvrage intitulé *Pratique de Chirurgie*, dans lequel il propose de faire, avec des marrons, une boisson semblable au chocolat, et qu'il assure être souveraine pour les maladies de poitrine, pour les consomptions, les crachements purulents, etc. « Prenez, dit-il, « huit beaux marrons frais, cuits à l'eau, et pe- « lés. Faites-les bouillir légèrement dans un poi- « çon de lait, puis passer à travers un tamis de « crin. Vous aurez ainsi une décoction claire « que vous ferez bouillir une seconde fois dans « un nouveau poiçon de lait, auquel vous ajou-

« terez un morceau de canelle et un peu de sucre.
« Faites mousser alors avec le moulinet, et ava-
« lez chaud. »

On a essayé aussi de tirer quelque parti des marrons d'Inde; mais leur grande amertume s'y est toujours opposée. Cependant le président Bon a trouvé moyen de les dépouiller de cette amertume par une lessive particulière faite avec de la chaux vive et des cendres, et dont le procédé se trouve consigné dans les *Mémoires de l'Académie des Sciences*. Ainsi apprêtés, les marrons d'Inde, dit l'auteur, forment une pâte qui engraisse parfaitement la volaille. (1).

Noix. Il est mention de noix de la petite et de la grande espèce dans les Capitulaires de Charlemagne.

Nèfles. J'ai parlé ci-dessus du néflier, l'un des plus anciens arbres fruitiers des Gaules.

Champier, dont je suis obligé de citer à chaque instant le témoignage dans cet article des fruits, rapporte que, de son temps, la nèfle étoit peu estimée, parce que les paysans greffoient ordi-

---

(1) Le marronier d'Inde qui croît spontanément en Asie, et en Amérique chez les Illinois, dit l'auteur de l'*Essai historique sur l'Agriculture*, passa du nord de l'Asie en Angleterre; vers l'an 1550, et de là à Vienne vers 1588. On tient pour certain qu'un curieux, nommé Bachelier, l'apporta en France à son retour du Levant en 1615. Dans le *Manuel de l'Arboriste*, tom. II, pag. 60. L'auteur y indique la manière de faire une lampe de nuit avec un marron. (d. R.)

nairement ce fruit sur l'aubépine, et qu'il dégénéroit; mais que depuis qu'on s'étoit avisé de le greffer sur cognassier, il étoit devenu aussi beau que bon. Au reste il ajoute que l'espèce des nèfles nommés aserolles en Italie, étoit infiniment rare en France.

Aserollier.

J'ai fait mention précédemment d'une tradition conservée au Val sur un aserollier, qu'on assure avoir été envoyé d'Espagne à Louis XIV, et planté par le Prince lui-même. Si l'anecdote est vraie, elle prouve que cet arbre étoit encore une rareté vers la fin du dix-septième siècle.

Cornouilles.

« Les cornouilles ne se mangent guères que « par les paysans, continue Champier; on les « emploie en médecine; et l'on en fait même des « confitures. Aussi le territoire de Langres, qui « en produit beaucoup, les regarde-t-il comme « un de ses meilleurs revenus.

Cormes.

« Les forêts du Royaume sont remplies de « cormiers (1). Nos paysans en emploient les « baies pour se faire une boisson; mais c'est le « seul avantage qu'on tire de ce fruit; lequel « du reste est si peu estimé, qu'à Orléans, « quand quelqu'un a laissé échapper une sot-

---

(1) La feuille du cormier approche beaucoup de celle du fresne. Le fruit appellé *corme*, *corne*, *cornille* est si âcre qu'il seroit impossible d'en avaler la grosseur de la tête d'une épingle; lorsqu'il est mol et qu'il est demeuré sur la paille, il surpasse les nèfles en bonté. Nos ayeux le mangeoient et en faisoient grand cas. (d. R.)

« tise, on dit communément qu'il a mangé des
« cormes. (1)

Noisettes. « On se sert du noisetier sauvage pour former
« des haies ; du coudrier domestique, pour cou-
« vrir les berceaux et les tonnelles des jardins.
« Ce dernier se divise en deux espèces ; l'une
« qui produit un fruit dont l'amande est blanche ;
« l'autre qui a une amande rouge (2). »

Aveliner. Celui-ci est ce que nous appellons avelinier ; nom qu'on lui a donné d'une ville de Campanie, d'où il est venu ; quoique primitivement il soit originaire du Royaume de Pont, ainsi que je l'ai dit ailleurs.

Je trouve dans Olivier de Serres (3), que la côte de Provence, vers Marseille, étoit toute remplie d'aveliniers, et que c'est de-là que se tiroient presque toutes les avelines qui se consommoient dans le royaume.

Cerises. Champier regardoit la France comme un des pays qui avoit les meilleures cerises, et qui en avoit le plus d'espèces. L'*Instruction pour les arbres fruitiers*, ouvrage posthume de Vautier,

(1) L'auteur raconte cependant qu'à l'âge de quatorze ans, lorsqu'il étudioit dans cette ville, ayant été attaqué d'une dyssenterie violente et abandonné des Médecins, il fut sauvé tout-à-coup par des cormes crues qu'il mangea, et que lui avoit conseillées une vieille femme.

(2) Dans le XIII[e]. siècle, les noisettes étoient nommées *Nois de Coudre*. (d. R.)

(3) *Théâtre d'Agriculture*, tom. II, p. 376. col. 2. (d. R.)

premier Médecin du Roi, publié en 1653, n'en comptoit que cinq sortes différentes : les précoces, les hâtives, les grosses à courte-queue, les tardives à queue longue, et celles à feuille de sauge. En 1600, de Serres en avoit compté huit, dont les noms sont tous différents de ceux-ci (1). Mais il est probable que Vautier ne fait ici mention que des espèces les meilleures qui étoient cultivées dans le canton de Paris ; et de Serres, de celles du Languedoc, sa patrie. C'est-là une réflexion qu'il faut presque toujours faire, lorsqu'on trouve de ces listes dans les auteurs des seizième et dix-septième siècles ; et c'est ce qui m'engage à en transcrire très-peu. On ne doit guères s'y fier que lorsqu'un écrivain donne, comme Duhamel, par exemple, un catalogue complet. Or celui-ci, dans son *Traité des arbres fruitiers*, distingue six espèces de guignes, six de bigarreaux, et vingt-cinq de cerises et griottes.

Les cerises qu'aujourd'hui les Parisiens estiment le plus, sont celles de Montmorency, ainsi appellées de cette riche vallée qui s'étend depuis Saint-Denys jusqu'à Pontoise. Elles étoient déjà renommées dans le dix-septième siècle, et la Quintinye en parle.

Coing.

Le coing, dont on fait aujourd'hui fort peu de cas, a été, jusqu'à l'invention des espaliers, un

---

(1) *Ibid.* Tom. II, p. 378. (d. R.)

fruit très-recherché. On le comptoit, dit de Serres, parmi les meilleurs, à cause de ses bonnes qualités; et non-seulement on l'employoit en confitures et en cotignac, mais il servoit même dans la cuisine, pour assaisonner la plupart des viandes (1). L'auteur de l'*Abrégé pour les arbres nains* apprend qu'on tiroit beaucoup de cognassiers du Gâtinois; mais que les meilleurs étoient ceux du Portugal.

Abricots. Il paroît, par la Bruyère-Champier, que l'abricot n'a été connu qu'au seizième siècle. Au moins cet écrivain en parle-t-il comme d'un fruit nouveau, qui commençoit à devenir assez commun, mais qui d'abord avoit été assez rare pour être vendu un denier la pièce. « Dans les com-« mencements, dit-il, il n'étoit guères plus gros « qu'une prune de Damas. L'art de nos Jardi-« niers l'a beaucoup perfectionné, et ils lui ont « fait gagner tant en bonté qu'en grosseur ».

En 1651, l'auteur du *Jardinier François* ne comptoit encore que trois espèces d'abricots, le tardif, le hâtif et le musqué. La liste qu'en donne Duhamel en contient treize. Celle-ci mérite d'être transcrite, parce que la plupart de leurs noms indiquent le lieu de leur origine. L'abricot commun, le blanc, le panaché, le violet, le noir de Trianon, le précoce ou hâtif musqué, l'abricot-

(1) *Théâtre d'Agriculture*, tom. II, pag. 386, col. 1. (d. R.)

alberge, *excellent dans les environs de Tours*, l'abricot d'Angoumois, ceux de Hollande, de Portugal, d'Alexandrie, de Provence, enfin l'abricot de Nancy, autrement abricot-pêche, le plus gros et le meilleur de tous (1).

Les espaliers, dont l'invention perfectionna la qualité de la plupart des fruits, nuisirent à celle de l'abricot. Appliqué contre un mur, il devint pâteux et insipide; il perdit sa réputation, et ne fut plus regardé que comme un fruit très-médiocre, qu'on employoit en confitures. Cependant la Quintinye, qui le déprise beaucoup, avoue qu'il en vient *d'assez bons* en plein vent.

Prunes.

On a vu ci-dessus que parmi les arbres fruitiers que Charlemagne ordonnoit de planter dans ses jardins, il y avoit plusieurs sortes de pruniers. Les espèces se multiplièrent probablement encore dans les siècles suivants, puisque Champier et Liébaut rapportent que de leur temps, elles étoient *très-nombreuses*. Les meilleures, disent-ils, étoient la Royale, le Perdrigon, et le Damas de Tours, soit le rouge, soit le noir, ou le violet. De Serres (2) nomme dix-huit espèces de prunes. L'ouvrage posthume du Médecin Vautier en distingue autant; mais dans ces deux auteurs, les

---

(1) Cependant l'Abbé Roger prétend que l'abricot-pêche vient du Piémont, et qu'il ne faut pas le confondre avec celui de Nancy. Il est mention, dans la Quintinye, de la pêche-abricot.

(2) *Théâtre d'Agriculture*, tom. II, p. 379. (d. R.)

noms, à l'exception de deux ou trois, sont, comme je l'ai déjà remarqué il n'y a qu'un instant, en parlant des cerises, entièrement différents. Ceux que donne Vautier sont dix espèces de Damas, deux de Perdrigon (de Serres en compte trois), deux d'Impériale, l'Attille de Gouvar, celle du Mans, la prune de Naples, autrement Damas gris de Caihan, et la Brignole violette, qu'on appella postérieurement prune de Monsieur, en l'honneur de Monsieur, frère de Louis XIV. Outre ces dix-huit espèces, Vautier en nomme encore quelques-unes, qu'il dit n'être bonnes qu'en pruneaux et en confitures : Moyeu de Bourgogne, Mirabelle, Sainte-Catherine, Attille jaune, Lileverd, Monmirot, Mirabon-Transparent, Diaprée de la Rochecourbon, et la prune-abricot de Tours.

On ne voit point dans ces listes la Reine-Claude, regardée de nos jours non-seulement comme la première des prunes, mais même, par beaucoup personnes, comme le meilleur de tous les fruits. La prune qui passoit alors pour la plus excellente étoit le perdrigon; et la Quintinye lui-même est de ce sentiment. Cet auteur vante beaucoup les *beaux pruniers* de la colline ds Meudon (1).

Au reste, on croit que la Reine-Claude doit son

---

(1) A ces différentes espèces l'on peut ajouter la kouetche, prune trop peu connue et qui abonde dans les Provinces du nord-est de la France. (d. R.)

nom à la fille de Louis XII, première femme de François I; et que le Damas fut apporté, au temps des Croisades, par les Comtes d'Anjou (1).

Pêches.

Le pêcher est l'un de ces arbres qui étoient connus des Gaulois, ainsi qu'il a été dit ailleurs; et l'un de ceux qui, depuis, ont été cultivés dans tous les âges de la Monarchie. J'ai dit aussi que Charlemagne avoit ordonné par ses Capitulaires qu'il y en eût de différentes espèces dans ses jardins. J'ai dit que jusqu'au dix-septième siècle, où furent imaginés les espaliers, on n'avoit connu que les pêches en plein vent, et celles de vigne. J'ai dit enfin qu'à Paris les plus estimées étoient celles de Corbeil. Mais tous les vignobles du Royaume en avoient aussi, remarque Champier. Parmi les pêches des Provinces, celles de Troyes et celles du Dauphiné jouissoient, dit-il, d'une grande réputation. « Quant aux espèces, ajoute l'au-« teur, on regarde comme les meilleures, l'alberge, « la duracine, et l'auberi. Celle-ci est fort com-« mune en Languedoc; elle est connue en France « depuis vingt ans, et a été adoptée par les Pari-« siens qui la cultivent. La duracine croît en Bre-« tagne : elle est juteuse, assez grosse pour rem-« plir la main d'un homme, et a le noyau adhé-« rent. »

(1) On cultive maintenant dans les environs de Paris soixante-trois espèces de pruniers; voy. *Théâtre d'Agriculture*, tom. II, pag. 503. (d. R.)

La Quintinye comptoit de son temps trois sortes de brugnons, sept de pavies, et trente-deux de pêches. Il regardoit les pêches comme bien supérieures aux pavies ; quoique certaines personnes leur préférassent ces derniers. La plus belle, selon lui, est la mignone ; et les meilleures, la nivette et l'admirable, mais sur-tout la violette hâtive, qu'il nomme la reine des pêches. Dans la classe des pavies, il n'estime que le rouge, appellé le monstrueux, à cause de sa grosseur, qui va souvent, dit-il, jusqu'à treize ou quatorze pouces de circonférence, et nommé autrement Pomponne, parce que M. de Pomponne fut le premier qui en eut dans ses jardins, et qui les fit connoître aux curieux.

Ces jugements sont ceux d'un homme à qui sa grande réputation donnoit, il est vrai, beaucoup d'autorité en pareilles matières ; mais à qui cette même réputation pouvoit aussi quelquefois inspirer trop de confiance en ses décisions. D'après cette remarque, je crois devoir citer ici le témoignage du valet-de-chambre Bonnefonds, qui donnant dans son *Jardinier François* la liste des pêches les plus estimées de son temps (ann. 1651), fait connoître au moins quelle étoit sur cet objet l'opinion de la nation. Ce sont les avant-pêches de Troyes, l'alberge-prime, la madelaine, la passe-chevreuse, l'admirable, le brugnon musqué, le pavie violet, la pêche-cerise, la pêche de Pau, et la pêche d'Andilly. Cette dernière

probablement avoit pris son nom du Solitaire de Port-Royal auquel on doit l'art des espaliers. (1)

Pommes.

Dans la classe des pommes, celles qui avoient le plus de réputation au treizième siècle, étoient le blandureau d'Auvergne (2), le rouveau (3) et les pommes rouges. (4) Au seizième, c'étoient, au rapport de Champier, le paradis, le capendu ou court-pendu, *que les femmes, à cause de son odeur, enfermoient dans leurs armoires pour parfumer leurs robes;* et le blandureau, *souvent cité*, dit-il, *dans les chansons des jeunes fillettes.* (5).

Beaujeu dit de même qu'en Provence l'espèce de pommes la plus prisée étoit le paradis.

De Serres (6), donne le nom de quarante-six variétés de pommes différentes. Cependant la Quintinye assure qu'*après en avoir fait la plus exacte recherche*, il n'a pu en connoître que vingt-cinq. Au reste, dans ce nombre, il n'y en a que sept dont il fasse cas. En voici les noms : ce sont les seuls qui méritent d'être copiés : reinette grise,

(1) On compte maintenant quarante-huit sortes de pêches, voy. *Théâtre d'Agriculture*, tom. II, p. 500. (d. R.)

(2) Le calville blanc. (d. R.)

(3) Le calville rouge. (d. R.)

(4) Primes ai pommes de rouviau,
Et d'Auvergne le blanc duriau.
Dit des Crieries de Paris. Vers cinquante. (d. R.)

(5) Sans doute à cause des équivoques libertines qu'offroit ce nom.

(6) *Théâtre d'Agriculture*, tom. I, page CXLIX, et tom. II, page 381. (d. R.)

reinette blanche, calville d'automne, fenouillette ou pomme d'anis, court-pendu ou bardin, api, et violette.

Selon Gontier (1) le calville vient du Danemarck ou de la Normandie, alternative peu propre à pouvoir éclaircir le fait.

Poires. Les espèces de poires étoient plus nombreuses. On en trouve soixante-deux variétés dans de Serres, (2) quatre-vingt-quinze dans l'*Instruction pour les arbres fruitiers*, près de quatre cents dans le *Jardinier François*, plus de trois cents dans la Quintinye. Il est plus que probable que les auteurs de ces listes nombreuses se sont trompés sur plusieurs articles, et qu'abusés par les différents noms que souvent chaque Province donne au même fruit, ils ont pris ces noms pour des espèces différentes. Mais en même temps on peut assurer aussi que le poirier, par sa durée, ainsi que par les qualités de son fruit, a dû être un des arbres le plus universellement cultivés, et l'un de ceux par conséquent, dont les espèces se seront multipliées davantage. Ces multiplications eurent lieu, principalement dans le dix-septième siècle, lorsque le goût du jardinage étant devenu presque général, il fit à-la-fois plus de progrès.

---

(1) *Exercitationes Hygiasticæ, sive de Sanitate tuendâ, Lugduni*, 1668, in-4°., lib. VII, cap. VII. (d. R.)

(2) *Ibid.* tom. I, pag. CXLIX et tom. II, p. 384. (d. R.)

Alors on tira des forêts beaucoup de poiriers sauvageons ; lesquels transplantés dans nos jardins, y donnèrent, par la culture, des fruits améliorés. Tels sont ceux qui portent le prénom de *bézy*. Ce mot bézy, ou bésier, est un ancien terme de patois, qui, en Normandie, en Bretagne, et dans plusieurs Provinces, signifie sauvageon ; on y ajouta, pour désigner l'espèce de fruit, le nom de la forêt d'où il étoit tiré : bézy-d'Héry, bézy-de-Chaumontel, bézy-la-Motte, bézy-de-l'Échasserie, bézy-de-Quessoy, bézy-de-Montigny, etc. (1).

Dans les Provinces où le mot bézy n'étoit pas en usage, on donna au poirier sauvageon le nom du seigneur, au lieu du nom de la forêt. C'est ainsi qu'en Bourgogne on appella *madame Oudotte*, et *amadotte* par corruption, un sauvageon trouvé dans les bois qui appartenoient à cette dame.

Il y eut aussi des espèces de poires, propres à certaines Provinces ou à certains cantons, lesquelles acquirent de la réputation, et furent adoptées par le reste du Royaume. Tels furent en Anjou le saint Lézin, en Poitou le portail; tels avoient été, dans le siècle d'auparavant, selon le rapport de Champier, à Lyon la cuisse-ma-

---

(1) On compte encore parmi les sauvageons tirés des forêts et qui ont donné des bons fruits, le rambur, le colmar, la virgouleuse, la silvange et plusieurs autres. (d. R.)

dame ou cuisse-dame et le forêt ; à Tours le bon-chrétien ; à Autun le saint-Rigle; à Paris l'à-deux-têtes, l'à-trois-têtes, et surtout le caillou-rosat ; enfin à Autun et en Lorraine la bergamotte. Soit que ces fruits aient dégénéré par la suite dans des terreins qui ne leur convenoient pas, soit plutôt que des fruits meilleurs les aient fait oublier, la plupart sont regardés aujourd'hui, comme médiocres. Il faut en excepter pourtant le bon-chrétien, qui a conservé une partie de son ancienne réputation.

Cette poire vient de Touraine. Tous nos auteurs du seizième siècle en font honneur à cette Province ; et Charles-Estienne ajoute que son nom de bon-chrétien lui fut donné par un nommé Martin, auquel nous la devons (1). Quand Charles VIII fit la conquête du Royaume de Naples, il y fit transporter un certain nombre de ces arbres. C'est une anecdote que j'ai trouvée dans les *Silvæ* de Porta, lequel étant Napolitain, et écrivant en 1592, est croyable sur son authenticité. Les lecteurs se rappelleront d'avoir vu ci-devant, que l'Italie étoit redevable de quelques arbres aux Gaulois. Voici un nouveau témoignage qu'elle nous a eu, dans des temps plus modernes, des obligations du même genre. Je ne doute nullement que si j'avois eu le temps de fouiller dans les écrivains étrangers, comme je me suis vu

(1) Nonnius avoue que les Flamands la doivent aux François.

obligé de fouiller dans les nôtres, je n'eusse acquis beaucoup d'autres preuves pareilles. Mais nos auteurs nationaux m'offroient déjà seuls une immensité de travail si considérable! et qui peut tout lire! Au reste, si l'on en croit Porta, le présent de Charles VIII fut reçu des Napolitains, comme une véritable faveur; et la poire de Touraine fut regardée, de l'aveu de l'auteur, comme le meilleur fruit qui existât parmi eux.

Chez nous on en faisoit le même cas. Le bon-chrétien passa, jusques vers la fin du dix-septième siècle, non-seulement pour la première des poires; mais même pour *le meilleur de tous les fruits sans contestation.* C'est l'expression dont se servoit encore en 1675, l'auteur de l'*Abrégé pour les Arbres nains.* Quelques années après, la Quintinye, dans le catalogue qu'il donna des bonnes poires, ôta à celle-ci la prééminence dont elle jouissoit. Il leur assigna un rang à chacune; et, quoique le dix-huitième siècle n'ait pas, ainsi que je l'ai dit, confirmé tous ses jugements, cependant, comme dans leur temps ils passèrent pour autant d'arrêts irrévocables, je crois qu'on sera peut-être curieux de connoître celui qui regarde les poires.

Au premier rang, l'auteur place la bergamotte-suisse, autrement la bergamotte-rayée, qu'il appelle *la reine des poires.*

Au second, le beurré, nommé isambert en

Normandie, et ailleurs l'amboise : néanmoins, dit-il, quelques personnes donnent le premier rang au beurré.

Au troisième, la virgouleuse, qu' ila nommée ainsi du village de Virgoulé en Limousin. Elle lui avoit été donnée par le Marquis de Chambert, seigneur de Virgoulé, et fut reconnue pour si excellente, qu'en peu d'années, selon lui, tous les Jardiniers d'Europe l'adoptèrent. On l'appelloit, dit-il, chambrette en Limousin, bujaleuf en Angoumois, poire-de-glace en Gascogne. Elle n'est connue aujourd'hui que sous le nom de virgouleuse, que lui donna la Quintinye.

Au quatrième, le bézy-de-l'Echasserie, ou verte longue d'hiver.

Au cinquième, l'ambrette, appellée dans quelques Provinces, poire-de-merveille.

Au sixième, l'épine-d'hiver.

Au septième, le rousselet.

Au huitième, la royale. Celle-ci s'appelloit robine ; c'étoit celle que Louis XIV aimoit davantage. Par flatterie pour le goût du Monarque, l'auteur lui changea son premier nom, et l'appella royale : *la poire qui avoit le moins de défauts, devant,* dit-il, *porter le même titre que celui des hommes qui avoit le plus de mérite.* Ce qui se conçoit moins, et ce qui prouve la grande renommée dont jouissoit ce législateur des jardins, et en même temps l'admiration que les François avoient

conçue pour leur Roi, c'est que la nouvelle dénomination de royale fut adoptée; elle a passé jusqu'à nous.

Au neuvième, le petit-oin, autrement merveille-d'hiver, roussette-d'Anjou; et en Anjou, nommée bouvar.

Au dixième, la crasane.

Au onzième, le Saint-Germain, ou l'inconnue-la-Fare.

Au douzième, le colmar. Cette poire est encore une de celles que la Quintinye a accréditées. Elle lui avoit été envoyée de Guyenne, sous ce nom, par un curieux. Elle lui parvint aussi d'un autre endroit, qu'il ne nomme pas, sous la dénomination de poire-manne, ou bergamotte-tardive. Il a adopté le premier nom.

Au treizième, la Louise-bonne.

Au quatorzième, la verte-longue, ou mouille-bouche-d'automne.

Au quinzième, la marquise.

Au seizième, le saint-augustin, ou poire-de-Pise.

Au dix-septième, le messire-Jean.

Au dix-huitième, le beurré. Sans doute ce beurré est différent de celui auquel il a donné la seconde place, et de celui qui sera à la vingt-cinquième.

Au dix-neuvième, la cuisse-madame.

Au vingtième, le gros-blanquet, ou blanquet-musqué.

Au vingt-unième, le muscat-Robert, autrement poire-à-la-Reine, poire-d'ambre, pucelle de-Saintonge, pucelle-de-Flandres, grosse-musquée-de-Coué.

Au vingt-deuxième, la verte-longue.

Au vingt-troisième, la sans-peau, ou fleur-de-guigne.

Au vingt-quatrième, le bon-chrétien-d'hiver.

Au vingt-cinquième enfin, le beurré-gris.

Outre cette classe, composée de poires les plus parfaites, la Quintinye en fait trois autres; l'une des bonnes poires, laquelle contient trente et une espèces; l'autre des médiocres; et la dernière des mauvaises.

Peut-être sera-t-on surpris de voir placer dans la première des quatre classes l'ambrette, l'épine-d'hiver, l'échasserie, le petit-oin, et autres, que nous regardons avec justice comme médiocres. On le sera peut-être également de voir au dernier rang le beurré-gris, que nous mettons au premier. Mais il faut se ressouvenir que la culture des arbres venant à peine d'éclore, on n'avoit guères encore pour leur choix, quoique Merlet eût publié en 1665, son *Abrégé des bons Fruits*, d'autres principes que d'anciens préjugés; et alors on saura quelque gré à l'homme éclairé qui le premier porta la lumière dans ce chaos.

Quant au peu de connoissance que jusqu'à lui on avoit eu sur la qualité des fruits, il n'y a qu'à se rappeller ce qu'on a lu ci-dessus des différentes

espèces de chaque genre dont on faisoit le plus de cas. Presque toutes aujourd'hui seroient rejettées de nos bonnes tables. Paris lui-même, quoique le centre du luxe et de la volupté, n'avoit pas, sur cet objet, des jouissances plus raffinées ; parce qu'avec la sorte de culture qui subsistoit, il ne lui étoit pas possible d'en avoir d'autres. Sur les poires, par exemple, sa magnificence, ainsi qu'il a été observé, consistoit à tirer telle espèce du Poitou, ou de la Lorraine ; telle autre de l'Autunois, ou de l'Anjou. Pour celles qui croissoient dans son canton, les plus estimées au treizième siècle, selon nos vieux poëtes, étoient le hâtiveau, (1) le caillou, (2) le saint-rieul (3) et l'angoisse (4). Au seizième, on estimoit, dit Champier, l'à-deux-têtes, l'à-trois-têtes, et le caillou-rosat ; selon Charles-Estienne c'étoit le même caillou, le bon-chrétien, la musquée, le certau, la damien, la bergamotte, et la tant-bonne. Au dix-septième siècle, c'étoit de même, si l'on s'en rapporte à l'Allemand Sper-

---

(1) Sorte de petite poire précoce. (d. R.)

(2) Ou *chaillou*, ainsi nommé parce que ce fruit venoit de Caillaux en Bourgogne ; on sait qu'il est d'une grosseur médiocre, que sa pelure est brune, la chair fort pierreuse et très-bon à cuire. (d. R.)

(3) Poire d'automne. (d. R.)

(4) Ainsi nommées de leur âcreté qui empêche de pouvoir les manger crues. (d. R.)

ling, qui dans sa *Carpologia physica* (ann. 1661) dit un mot sur nos fruits; le bon-chrétien, l'à-deux-têtes, le certau, la bergamotte, le caillou, et de plus l'angoubert, le calvan, et la rose. (1).

J'ai dit ailleurs que les fruits de nos Pères étoient moins bons que les nôtres; j'aurois pu ajouter qu'ils en avoient beaucoup moins de bons, ou plutôt qu'ils n'en avoient presque pas: et cette seconde proposition eût été peut-être aussi vraie que la première.

Raisins.

Les meilleurs raisins de treille que l'on connoissoit au dix-septième siècle, étoient, dit la Quintinye, le chasselas ou Bar-sur-Aube, le cioutat, le corinthe, le gennetin, le morillon noir: et quatre sortes de muscat; le rouge; le noir qui est le moins bon des quatre; le long, autrement passe-musquée, le plus difficile à murir; enfin le blanc, qu'il regarde comme le meilleur. L'auteur vante beaucoup le muscat de Touraine.

Mûres.

Ce n'est point seulement par la bonté salutaire du fruit qu'il porte que le mûrier doit être considéré, mais par la qualité particulière, qui lui est propre, de nourrir de ses feuilles l'insecte auquel on doit la soie. Voilà ce qui nous le rend vraiment précieux. Aussi n'a-t-on commencé en

---

(1) Le nombre de poires cultivées aux environs de Paris, s'élève au nombre de cent trente-cinq espèces. Voy. *Théâtre d'Agriculture*, par Olivier de Serres, tom. II, pag. 507. (d. R.)

France à estimer cet arbre que quand on y a élevé des vers à soie. Beaujeu (ann. 1551), dit expressement qu'en Provence on n'en faisoit cas que pour son feuillage ; et que, par cette raison, les Provençaux plantoient de préférence des mûriers blancs. (1) Plusieurs autres cantons, et particulièrement la Touraine, écrit Champier, préféroient de même le mûrier blanc au noir, quoique son fruit fût moins bon ; mais sa feuille étoit meilleure pour l'insecte.

Soie.

Si l'on s'en rapporte à de Serres (ann. 1600), l'introduction des mûriers en France ne remonte pas plus haut que le règne de Charles VIII (2). Quelques-uns des Gentils-hommes françois qui accompagnoient le Prince à la conquête de Naples, ayant eu occasion de voir souvent dans ce Royaume l'arbre précieux dont il est parlé, ils en enlevèrent des plants, qu'à leur retour ils transplantèrent chez eux. Le prémier canton de France où l'on en ait vus, est celui d'Allan en Provence, près de Montélimar, sur les confins du Dauphiné. Bientôt, dit de Serres, le reste de la Pro-

(1) Il en est de même dans le Lyonnois et dans nos provinces méridionales, où l'on élève des vers à soie ; on n'emploie d'autre feuille que celle du mûrier blanc dont le fruit est plus doux et plus agréable que celui du mûrier noir. (d. R.)

(2) M. Faujas de Saint-Fond rapporte que le plus ancien ou le premier mûrier planté en France se voit encore dans la terre d'Allan, à une lieue de Montélimar. Il en fait une description succincte, *Théâtre d'Agriculture*, tom. I, page LXXX et CXLVI. (d R.)

vence, le Languedoc, le Dauphiné, le Comtat Venaissin, l'Archevêché d'Orange, en furent garnis. On vit s'élever tout-à-coup, et se multiplier, des manufactures de soie qui devinrent un excellent produit. L'auteur ajoute que ce commerce venoit tout récemment d'*être reçu à Tours avec applaudissement et utilité*, et que, depuis quelques années, on l'avoit même introduit à Caen. Mais le reste du Royaume l'avoit totalement dédaigné: ce qui, selon lui, étoit une preuve d'ignorance, ou un manque d'industrie, puisque la Duchesse d'Arscot avoit élevé à Leyde, ville bien plus septentrionale que la France, des vers-à-soie, et qu'avec cette soie elle avoit fait des habillements qui furent portés par ses filles. (1).

Animé d'un zèle vraiment patriotique, de Serres composa en 1599, sur l'art d'élever ces insectes, un ouvrage qu'il intitula *Cueillette de la soie*, et qu'il dédia au corps municipal de Paris, pour exciter les habitants de cette grande ville à la culture du mûrier. Là il avance que par-tout où croît la vigne, on peut recueillir de la soie. Il prétend que les deux Maisons Royales de Vincennes et de Madrid pouvoient seules élever trois

---

(1) Les deux plus anciens ouvrages sur l'art d'élever ces précieux insectes sont le poëme: *De Bombycum curâ et usu*, Lugduni, 1537, in-8°. par Vida, dont M. J. B. Levée a fait une excellente traduction françoise, puis *Il Vermicello della seta*, Rimini, 1581, in-4°., par Corsuccio qui le dédia aux dames de Rimini. (d. R.)

cent mille arbres ; que cette nouvelle branche d'industrie étoit capable d'occuper utilement tous les pauvres de la capitale ; et que le seul inconvénient qu'on éprouveroit, seroit de voir les œufs des vers éclorre un peu plus tard que dans nos Provinces méridionales.

L'ouvrage de de Serres fit une grande sensation ; et il devoit en faire une. (1) Beaucoup de personnes, dont son projet avoit échauffé les têtes, plantèrent des mûriers dans le territoire de Paris; mais, comme personne n'y savoit encore élever et conduire les vers, la plupart perdirent le fruit de leurs avances. Ce mauvais succès en découragea même tellement quelques-uns, qu'ils arrachèrent leurs mûriers ; persuadés, malgré les faits allégués par l'auteur, que nos Provinces septentrionales n'étoient pas faites pour l'insecte qui produit la soie. Heureusement l'expérience démontra qu'ils s'étoient trompés ; et cette expérience on la dut à Henri IV.

L'achat des soies écrues et des soieries manufacturées, faisoit sortir annuellement du Royaume environ quatre millions, somme alors considérable. Le bon Henri avoit résolu d'arrêter cette exportation ruineuse ; et le bruit qu'occasionnoit

---

(1) La *Chronique Septennaire* attribue à de Serres, l'honneur d'avoir fait le premier avec des écorces d'arbres, des cordages, et des toiles ; et *de toutes sortes, fines et grosses, plus fortes et de plus longue durée que les autres.*

le livre de de Serres étoit parvenu à ses oreilles. Il demanda donc à l'auteur, sur cette matière, un mémoire particulier, d'après lequel il ordonna aussitôt de planter des mûriers blancs dans tous les jardins de ses Maisons Royales. Ce n'est pas tout. L'année suivante, il l'envoya lui-même dans nos Provinces méridionales avec le sieur de Colonces, surintendant général des jardins de France, pour acheter des plants. Ils en achetèrent en effet quinze à vingt mille, qui furent plantés dans le jardin des Tuileries. Le Monarque tira d'Espagne des œufs de vers-à-soie, et il consacra, comme je l'ai dit ci-dessus, l'orangerie de ce même jardin, tant à élever les vers, qu'à préparer et à manufacturer la soie qu'ils produiroient.

Au reste, ce n'étoit-là qu'un exemple qu'il donnoit à ses sujets de la capitale; car assurément il savoit que le titre de Roi ne s'accorde guères avec celui de manufacturier. Mais, non content de prouver aux Parisiens qu'on pouvoit recueillir de la soie dans leur climat, il favorisa de tout son pouvoir les entreprises nouvelles qui pouvoient avoir lieu en ce genre par-tout son royaume, et nomma des Commissaires chargés spécialement d'y étendre la culture du mûrier, et d'encourager les manufactures de soie. Pendant le cours de l'année 1602, différents marchands de Paris ayant offert de fournir un certain nombre de mûriers et une certaine quantité de graine de

vers aux Généralités de Tours, d'Orléans, de Paris, et de Lyon, le prince passa avec eux des contrats qu'il autorisa de Lettres-Patentes. Il régla en outre que, dans ces quatre Généralités, les feuilles de tous les mûriers qui se trouvoient plantés déjà, ne pourroient être employées, cette année-là, qu'à la nourriture des vers. En un mot il n'y eut rien qu'il ne fit pour éveiller, pour animer sur ce point l'industrie et l'émulation de ses sujets. En vain Sully, par une suite de la haine rigoureuse et outrée qu'il portoit à tous les objets de luxe, désapprouva et combattit ces entreprises naissantes; le Monarque avoit mieux vu que son Ministre; et la France aujourd'hui compte ce ce qu'il fit alors en ce genre, au nombre des bienfaits qu'elle lui doit.

Outre le mûrier blanc et le noir, on en cultive depuis la moitié du dix-huitième siècle deux autres espèces, le mûrier rose, et le mûrier blanc de la Chine (1).

Cassis.

Le cassis (2) n'est guères cultivé non plus que depuis l'année 1740; et il doit cette sorte de fortune à une brochure intitulée *Culture du cassis*, dans laquelle l'auteur attribuoit à cet arbuste toutes les vertus imaginables. Mais j'aurai occa-

---

(1) Olivier de Serres, *Théâtre d'Agriculture*, tom. II, p. 116, dit que de son temps on reconnoissoit trois sortes de mûriers blancs, savoir : le blanc, le rouge et le noir. On en compte maintenant quinze espèces différentes. *Ibid.* p. 210. (d. R.)

(2) *Ribes nigrum.* (d. R.)

sion de traiter cet article quand je parlerai des liqueurs.

Groseilles. L'*Abrégé des bons Fruits* (1), fait mention de huit espèces de groseilles. Les plus renommées étoient la Hollande-rouge et la Hollande-blanche. « La première, dit l'auteur, beaucoup plus belle « que la rouge commune, l'avoit fait totalement « négliger. Cependant on en avoit, *depuis peu*, « découvert en France une autre, qui étoit en- « core supérieure à la Hollande-rouge, et qu'on « nommoit, pour cette raison, passe-Hollande. « Celle-ci, ajoute Merlet, porte des grappes si « longues et si grosses, qu'*on diroit presque des* « raisins ».

Framboises. On lit dans Champier que les framboises étoient regardées comme un fruit de ronce, et abandonnées aux écoliers et aux paysans. Nous autres, quoique nous ne les mangions point seules, nous les mêlons quelquefois sur nos tables aux fraises et aux groseilles; et nous les faisons entrer dans certaines confitures pour les parfumer.

Fraises. Champier parle des fraises comme d'un fruit qu'assez récemment on avoit essayé de transplanter des bois dans nos jardins; mais tout ce qu'on y a gagné, dit-il, c'est de l'avoir plus gros; il a perdu en qualité. En 1661, l'auteur du *Jardinier françois* comptoit quatre sortes de fraises;

(1) Année 1665.

les rouges, les blanches, les petites rouges tirées des bois, et les caprons. Quatre ans après, Merlet (1) en comptoit six; et de ce nombre étoit la fraise d'Angleterre.

Le goût particulier que Louis XV avoit pour ce fruit, en a beaucoup favorisé la culture et la multiplication. Les Jardiniers de ses Maisons Royales lui en servoient presque pendant toute l'année sans interruption; et, par zèle pour satisfaire leur maître, autant que par ses ordres, ils firent venir, et rassemblèrent dans leurs jardins toutes les bonnes espèces que l'on en connoissoit en Europe. Duchesne en nomme dix dans son *Histoire Naturelle du Fraisier* (ann. 1766.)

1°. La fraise des bois, classe qui contient elle-même plusieurs variétés.

2°. Le capron, ou capiton.

3°. La fraise verte.

4°. La fraise de Versailles, connue depuis 1761.

5°. La fraise des Alpes, nommée ainsi, parce qu'elle vient originairement de ces montagnes. Le Roi d'Angleterre la fit cultiver dans ses jardins, vers 1760. D'Angleterre elle passa en Hollande, et de Hollande à Trianon, pour le Roi. Comme cette espèce produit pendant une grande partie de l'année, beaucoup de particuliers l'ont adoptée dans leurs jardins.

(1) *Abrégé des bons Fruits.*

6°. La grosse fraise, que cultivent de préférence les habitants de Montreuil, de Bagnolet, et des environs de Paris, où l'on fait commerce de ce fruit; et que par cette raison on a nommée fraise de Montreuil. Duchesne la nomme Fressant. Pour entendre la cause de cette dénomination, il faut savoir que le fraisier, lorsqu'on le transplante dans une terre trop bien cultivée, est sujet à dégénérer en peu de temps. Les Montreuillois, et autres paysans leurs voisins, sont obligés de renouveller leurs environs tous les trois ans. Un nommé Fressant, habitant de Montlhéry, s'avisa, vers le commencement du dix-huitième siècle, de former, pour leurs besoins, dans les terres sablonneuses qui environnent sa petite ville, un semis du genre de fraisiers dont il est parlé. Les autres habitants suivirent son exemple. Leur aride terrain se trouva ainsi couvert de pépinières d'une espèce nouvelle, qui l'enrichirent; et c'est chez eux que les cultivateurs que j'ai nommés vont annuellement encore chercher leurs plants nouveaux.

7°. La fraise-buisson, ou fraise-lamuy. Celle-ci croît par touffes; et ces touffes, en deux années, deviennent si considérables que, pour la hauteur et la grosseur, elles égalent un boisseau. Elle a été trouvée en 1748, dans un taillis, près de Laval, par un sieur de Lamuy qui possédoit une terre dans ce canton.

8°. La fraise du Canada, ou de Virginie. Sa belle couleur rouge l'a fait nommer aussi fraise-écarlate.

9°. La fraise du Chili. L'espèce primitive de celle-ci est une de celles d'Europe que les Espagnols avoient portées dans leurs possessions du nouveau monde. Elle y a si bien prospéré, que son fruit y devient ordinairement gros comme une forte noix, et souvent comme un œuf de poule. En 1716, Fresier en rapporta du Chili quelques pieds en France : mais malheureusement il s'est trouvé que tous étoient des plantes femelles ; ils n'ont rien produit chez nous, et l'on n'est parvenu à les faire rapporter, qu'en les fécondant avec des caprons mâles.

10°. Enfin, la fraise-ananas, fort grosse, originaire de la Louisiane, et nommée ananas, parce qu'elle a le même parfum que ce fruit. C'est en 1767 qu'on en a vu les premiers plants à Paris, et ils vinrent d'Aix-la-Chapelle. Selon Duchesne, ce n'est que la fraise du Chili, dégénérée.

Le sieur Mallet a annoncé en 1780 un fraisier nouveau, qu'il a nommé d'*Ecosse*, et qu'il prétend être supérieur à tous les autres connus, en ce qu'il porte toujours fleur ou fruit. Sa culture, dit-il, consiste à le transplanter chaque année, et à le semer de nouveau tous les trois ans.

Du temps de Champier, les femmes mangeoient les fraises avec de la crême et du sucre ; les hommes, au lieu de crême, y mettoient du vin.

Transport des fruits.

Le même auteur avance aussi que les paysannes se servoient d'écorces d'arbres pour porter à la ville celles qu'elles venoient y vendre.

Au dix-septième siècle, elles employoient pour le transport de certains fruits, comme prunes, cerises, groseilles etc., des panniers plats, longs d'un pied, larges de cinq à six pouces, et faits assez grossièrement avec de l'osier vert. Ces panniers se nommoient *cueilloirs*, dit la Quintinye.

Aujourd'hui nos paysannes de Montreuil et des autres villages qui fournissent de fruits les marchés de Paris, connoissent des procédés plus industrieux. Pour leurs pêches, par exemple, celui de tous les fruits dont la tendreté et le volume rendent le transport plus difficile, elles ont de petits plateaux d'osier, qu'elles ont nommés semelles, parce que, par leur forme ovale et leur grandeur, ils ressemblent à une semelle de soulier. Elles placent sur la semelle six pêches, trois, deux, une; les garnissant de feuilles de vigne, tant pour les garantir du froissement, que pour relever leur belle couleur rouge par le verd de la feuille. Quand les semelles sont dressées, on les arrange sur un autre plateau d'osier, beaucoup plus grand, nommé noguet. Celui-ci a deux pieds et demi de long sur dix-huit pouces de large; il porte une anse, afin qu'on puisse le transporter aisément; et contient seize semelles, par conséquent quatre-vingt-seize pêches. On assujétit le tout, contre le mouvement de la route, par une

serviette qui enveloppe à-la-fois le noguet et les semelles, et dont les quatre coins s'attachent par-dessous l'anse avec des épingles. Par ce moyen l'anse restant libre, on suspend le noguet dans de grands panniers couverts, que portent des chevaux. Quelques heures avant le jour, la paysanne part avec l'animal qu'elle conduit; elle arrive au marché avant le soleil levé, et y dépose cinq à six cents pêches, bien fraîches, bien conservées, qu'elle y a apportées presque sans frais. Julien vantoit, il y a quatorze siècles, l'industrie qui distinguoit les habitants du canton de Paris. Il donneroit encore aujourd'hui les mêmes éloges à celle qu'ils déploient jusques dans les moindres détails qu'entraîne l'immensité de leur culture.

Les regratières qui courent les rues pour revendre le fruit en détail, se servent, comme on sait, d'un plateau semblable au noguet, mais sans anse. Elles le portent en devant, suspendu par une sangle qui passe sur les épaules ou par derrière les reins. L'éventaire (c'est ainsi qu'elles nomment leur plateau;) étoit en usage au dix-septième siècle. On voit par la Quintinye qu'il portoit déjà ce nom.

Le même auteur rapporte que quand il vouloit envoyer des fruits un peu loin, à une journée de chemin, par exemple, il employoit une hotte quarrée, de son invention, qu'il faisoit porter par un homme. Elle étoit divisée intérieurement en plusieurs étages, s'ouvroit en dehors à deux bat-

tants, comme une armoire, et se fermoit à clé.

Quelquefois on faisoit venir à Paris, dit-il, du muscat de nos Provinces méridionales, et des prunes-abricot de Tours. Le raisin arrivoit à dos de cheval ou de mulet, dans des caisses garnies de son, et les prunes, par la voie des messageries ordinaires, dans des boëtes garnies d'ouate. Mais cette magnificence coûtoit fort cher, ajoute l'auteur; et la première sur-tout, ne convenoit guères qu'à des Princes ou à de très-Grands-Seigneurs.

Procédé pour conserver les fruits.

Nos auteurs du seizième siècle enseignent beaucoup de moyens pour conserver le fruit lorsqu'il est détaché de l'arbre. Ces moyens au reste sont presque tous tirés des anciens auteurs latins, et consistent à l'enduire de plâtre ou de cire, à le mettre dans du vin, dans du miel, dans de la mousse, dans de la lie de vin humide, dans un tonneau défoncé et rempli de tartre bien sec, etc.

Pour certains fruits, tels que la grenade, il suffit, selon de Serres, (1) de les faire sécher au soleil pendant trois ou quatre jours, et de les enfermer ensuite, sans autre préparatif ni mixtion, dans des vases secs, qu'on lute avec de l'argile humide ou de la poix. Pour les pommes, l'auteur propose un procédé plus simple encore; celui d'en emplir un tonneau qu'on couvre après cela grossièrement; de les retirer au bout de huit jours, et de les essuyer l'une après l'autre avec

(1) *Théâtre d'Agriculture*, tom. II, p. 393, col. 1. (d. R.)

une serviette blanche, afin d'enlever une sorte d'humidité qui transsude par leurs pores. On n'aura pas fait cette opération trois ou quatre fois, dit-il, qu'on pourra ôter tout-à-fait les pommes du tonneau. Elles se garderont alors autant qu'on voudra.

Le *Jardinier François* prétend que les poires se conserveront de même, si on scelle leur queue avec un peu de cire d'Espagne, et si ensuite on les enveloppe dans du papier.

La Quintinye avoit cherché les moyens de conserver le muscat, parce que Louis XIV aimoit cette sorte de raisin; et il dit qu'il étoit parvenu à en servir au Roi plusieurs mois de suite; mais il n'apprend point si c'étoit sur le cep, ou séparé du cep, qu'il le gardoit. Au reste, il parle de sacs, pour le raisin, tant en papier qu'en toile.

Il n'est aucun des procédés qu'on vient de lire, qui soit satisfaisant; car, pour prolonger la durée d'un fruit, il ne suffit pas de le préserver des injures de l'air extérieur, il faudroit encore contenir et arrêter en lui cette fermentation intestine qu'excitent les variations inévitables de l'atmosphère, et que favorise son humidité naturelle.

D'après ces réflexions, le P. Bertier, Oratorien, a cru que s'il enfermoit des fruits dans une glacière, au milieu de la glace même, il les défendroit contre ce double principe de dissolution qui tend sans cesse à les détruire. Il a donc essayé de les arranger par lits garnis de mousse, dans

ces pots de grès cylindriques, que l'on connoît à Paris sous le nom de pot-à-beurre, et de placer ensuite les pots, la bouche en bas, au milieu de la glace même. L'espace qu'il lui falloit pour cela étoit préparé d'avance au moment où l'on remplissoit la glacière. Le P. Berthier y posoit debout une certaine quantité de petites perches, liées foiblement par les deux extrémités. Il n'avoit plus après cela qu'à enlever les perches, lorsqu'il lui falloit de la place pour ses pots; elles lui donnoient exactement celle dont il avoit besoin.

On peut lire dans les *Mémoires de l'Académie des Sciences*, le détail des expériences qu'il fit à ce sujet. Il en résulte que toutes les espèces de fruits ne se sont pas conservées également; qu'ils se gâtoient, quand les pots étoient quelque temps sans être couverts de glace; que quelquefois la mousse leur a donné un goût; enfin que ceux qui se sont le mieux gardés, sont les melons; et, après les melons, les cerises et les groseilles; puis les fraises et les pois. Mais la méthode du P. Berthier fût-elle aussi sûre qu'elle l'est peu, on lui objecteroit encore, comme à la plupart de toutes les expériences des savants, de ne pouvoir s'employer, ni en tous lieux, ni par toutes sortes de personnes.

Fruits secs. Une autre plus avantageuse, ainsi que plus facile, c'est celle de dessécher au soleil ou au four, les fruits qu'on veut conserver ou envoyer un peu loin.

Elle est employée en France de toute ancienneté. Les Gaulois connoissoient le secret de sécher ainsi leurs raisins ; mais ils les desséchoient à la fumée, et ce procédé étoit vraisemblablement une suite de l'usage qu'ils avoient, ainsi que je le dirai plus bas, d'enfumer leurs vins.

Raisins.

Il étoit plus naturel encore, sur-tout dans les Provinces méridionales, d'employer à cette opération la chaleur qu'offroit un soleil ardent. Néanmoins, avant d'y exposer la grappe, on imagina par la suite de la tremper dans une sorte de lessive ou de saumure particulière. Champier fait mention de cette espèce de sauce. Elle est toujours d'usage à Frontignan, et dans la plupart des autres endroits de Provence et de Languedoc, où l'on fait commerce de raisins secs.

Au Vivarais, pays que ses montagnes rendent plus froid que ne le permet sa situation, on faisoit sécher le raisin au four; on l'enveloppoit ensuite dans de grandes feuilles de figuier, qu'on rouloit; et c'est ainsi, dit Champier, qu'on l'envoyoit hors du pays. De Serres, dont l'ouvrage parut en 1600 (1), ajoute que ces paquets roulés ressembloient à un saucisson de Milan; que dans les Cévennes, on les appelloit *supplications* (2)

---

(1) *Théâtre d'Agriculture*, tom. I, pag. 502. (d. R.)

(2) Anciennement, il y avoit une pâtisserie légère qui portoit le même nom. Dans les Statuts donnés aux Oublieux en 1406, il est dit que personne ne pourra tenir à Paris boutique de ce métier, *se*

et *gibets*, et à Paris *virecots*. Il n'est pas douteux que ces noms bizarres ont eu, lorsqu'on les a donnés, une cause et une origine quelconque. Il ne reste pas même aujourd'hui de conjectures pour les deviner.

Parmi les raisins secs qui se distribuoient dans le royaume, de Serres vante, comme les meilleurs, ceux de Frontignan, de Mirevaux, de Gigeau, de Lopian, de Méze, de Cornonterail, et de Montbazenc (1).

Figues.

Les figues sèches qui se consommoient au seizième siècle dans nos Provinces septentrionales, étoient, dit Champier, fournies par les Provençaux. Elles arrivoient, comme aujourd'hui, dans des cabas de jonc; et, comme aujourd'hui, elles formoient, avec les raisins secs, les desserts de carême. De Serres (2) écrit que, pour les faire sécher, on les cueilloit parfaitement mûres, et qu'on les exposoit, pendant sept ou huit jours, au soleil sur des claies, ou sur des canisses faites de roseau. Quand la saison étoit avancée, et que le soleil n'avoit plus assez de force pour cette opération, on les mettoit au four; mais les figues apprêtées ainsi, n'étoient pas aussi bonnes que les autres.

Cerises.

L'*Abrégé des bons Fruits* (année 1665), parle de cerises séchées au four, et mises en bouquet. Il

---

il ne sçait faire en un jour au moins cinq cents de grans oubliés trois cents de supplications, et deux cents d'estérêts.

(2) *Théâtre d'Agriculture*, tom. I, p. 302, col. 2. (d. R.)

(1) *Ibid.* tom. II, p. 395 et 396. (d. R.)

en venoit ainsi beaucoup du Maine, dit-il, et elles passoient pour les meilleures.

Pruneaux.

Selon Champier et Liébaut, les meilleurs pruneaux étoient ceux de Tours. Ils étoient recherchés par toute la France.

Les deux auteurs vantent singulièrement aussi ceux de Rheims. Ce qui plaisoit dans ces derniers, dit Liébaut, étoit un petit goût aigrelet fort agréable. Champier rapporte qu'on en faisoit grand cas à la Cour; qu'ils arrivoient de Rheims dans de petits panniers étroits, et que ces panniers étoient un des présents les plus honnêtes que l'on pût faire. Charles-Estienne et de Serres, parlent aussi de ce fruit sec avec éloge (1).

En France on n'employoit, pour pruneaux, que le Damas, tant le rouge que le noir ou le violet. Les Provençaux, au contraire, remarque Liébaut, n'y employoient que la prune, à laquelle le bourg de Brignoles avoit donné son nom. On lit dans le *Jardinier François* (année 1661) la manière dont ils préparoient leurs brignoles. « Ils en ôtent la peau et le noyau, « dit-il; ils font bouillir l'un et l'autre avec un « peu d'eau, et en forment un sirop dans lequel « ils trempent ensuite la prune dépouillée. Quand « elle est bien imbibée, ils la piquent à une bran- « che d'épine, et la laissent sécher au soleil ».

Outre les pruneaux de Brignoles, on estimoit

(1) *Théâtre d'Agriculture*, tom. II, p. 379 et 504. (d. R.)

encore dans nos Provinces méridionales, dit de Serres, ceux de Privas, de Valbrégue, de S. Truphême, et de S. Antonin.

Aujourd'hui il en vient de Digne une grande quantité; et, pour les distinguer de ceux de Brignoles, on les appelle brignoles de Digne. On en tire aussi de Bordeaux qui sont fort estimés.

Pendant long-temps les pruneaux se sont nommés *azébits*, ou *auzibets;* et les raisins secs ont porté le nom de passis, ou *raisins de passe*, ou *passerilles*. La première dénomination, selon de Serres, venoit de l'espagnol *azébibes,* qui a la même signification; et la seconde, du latin *uva passa.*

Pommes.

Dans la Touraine et l'Orléanois, on faisoit sécher des pommes au four, ainsi que des pruneaux; et c'étoit même une friandise fort prisée, puisqu'au rapport de Liébaut, on les réservoit *pour les banquets d'hyver et de printemps.*

Fruits secs étrangers.

Au treizième siècle, on crioit, dans les rues de Paris, les figues de Malthe et les raisins d'outremer (1).

Le *Roman du petit Jehan de Saintré* fait mention de raisins de Corinthe, et de figues de Mé-

(1) Dans le Dit des *Criçries de Paris*, par Guillaume de la Villeneuve, Ms. n°. 7218, f. 246, v. 131 et 132.

Figues de Mélites sanz fin,
J'ai roisin d'outre-mer, roisin.

Mélites vient du latin *Melita.* Quant au raisin d'outremer, je présume que c'est le raisin de Damas qui probablement nous a été apporté par le moyen des Croisades. (d. R.)

lille, et d'Algarve. Ces raisins de Corinthe étoient sans doute ceux qu'au treizième siècle on appelloit d'outre-mer. Ils devinrent d'un très-grand usage dans les ragoûts et les sauces; et il en sera parlé souvent dans la suite.

NOURRITURE

TIREE DU RÈGNE ANIMAL.

CHAPITRE SECOND.

PREMIÈRE SECTION.

Viande de Boucherie.

Castration des animaux.

DÈS les premiers temps de la Monarchie, on voit chez les François le veau, l'agneau, le chevreau, le bœuf, et le mouton, employés pour la table. Mais quand les Gaulois commencèrent-ils à avoir des moutons et des bœufs ; c'est-à-dire, quand surent-ils que, par la castration, l'on rend plus tendre et plus délicate la chair du bélier et du taureau ? C'est sur quoi l'on ne peut présenter que des conjectures.

On prétend que le secret de chaponner les jeunes coqs et les autres volailles, est dû aux insulaires de Cos. Les Romains, lorsqu'ils eurent conquis la Grèce, rapportèrent dans l'Italie ce raffinement de gourmandise et de volupté ; et l'on peut croire, avec quelque vraisemblance,

que quand ils eurent fait la conquête des Gaules, leurs Colonies l'y introduisirent.

Mais est-ce la castration des volailles qui a donné l'idée de celle du taureau? Ou plutôt cette dernière ayant un objet d'utilité, autre que le plaisir de la table, n'a-t-elle pas dû précéder la première? Car enfin, il est probable que l'envie de tirer parti d'un animal aussi vigoureux, aura fait chercher des moyens pour le dompter; et qu'on n'en aura pas trouvé de plus sûr qu'une opération qui ne lui ôte de ses forces que ce qu'elles ont de dangereux. A sa mort, on aura essayé vraisemblablement de manger sa chair; et, comme on l'aura trouvée moins fibreuse et moins dure, on aura imaginé de couper aussi le bouc et le bélier.

Quoi qu'il en soit de ces conjectures, il paroît que les Gaulois employèrent assez tard en aliments les quadrupèdes coupés. Columelle fait observer que, de toutes les espèces de brebis, connues de son temps, les plus estimées étoient les brebis gauloises. Si les Gaulois avoient eu alors des moutons, Columelle n'auroit-il parlé que de leurs seules brebis? et les Romains n'auroient-ils pas préféré la chair des uns à la chair des autres? Au reste, ce ne sont là encore une fois que des conjectures; et malheureusement les usages les plus anciens sont ceux sur lesquels on n'a que des conjectures à donner.

Moutons.

Au seizième siècle, les moutons de France les

plus renommés étoient, dit Champier, ceux du Berri et du Limousin. « Ceux du Languedoc, « ajoute l'auteur, ont plus de réputation pour « leur laine, mais la chair n'en est pas aussi « bonne (1).

Veau.

« De toutes les viandes de boucherie, con« tinue Champier, celle de veau est censée la « meilleure. Cependant il y a des cantons dans le « royaume, tels qu'une partie de l'Autunois et « du Languedoc, où l'on n'en mange pas. Dans « le reste de l'Autunois, dans le Mâconnois, et « dans les montagnes du Lyonnois, on ne tue « jeunes que les veaux mâles. Pour les femelles, « que nous nommons génisses, et qu'ils appel« lent *taures* ou *braves*, on ne les tue qu'à deux « ou trois ans. En Italie, on élève les veaux d'une « manière particulière, en les laissant, pendant « six mois ou un an, au lait pour toute nourri« ture : ce qui rend leur chair très-délicate. Chez « nous, les Grands-Seigneurs en font nourrir de « même pour leur table. François Ier. les aimoit « beaucoup.

Bœufs.

« Il y a un art pour engraisser les bœufs; et « quelquefois on les fait parvenir ainsi à une gros-

(1) Avant l'introduction des Mérinos, on regardoit comme les meilleures laines de France, celles du Berri et du Roussillon; et parmi les moutons qu'on mange à Paris, ceux d'Ardennes, de Gange, de la Crau, de Beauvais, de Condé, de Carouges en Normandie, y sont les plus estimés.

« seur presque effrayante. Les plus beaux vien-
« nent des montagnes d'Auvergne (1). J'en ai vu
« de si gras qu'on étoit obligé de les amener dans
« une charrette. Les Provençaux ont des marais,
« où ils nourrissent de grands troupeaux de
« bœufs. Ces animaux y paissent en pleine li-
« berté ; de sorte qu'en peu de temps ils de-
« viennent presque sauvages, et que quand on
« veut les avoir, il faut beaucoup de peine et d'a-
« dresse (2).

« Dans certaines familles, on sale du bœuf
« pour la nourriture des valets et des ouvriers.
« Mais il perd ainsi son goût, et devient si dur
« que la plus longue cuisson le rend à peine
« mangeable (3). Ce bœuf salé se nomme com-
« munément Brésil : nom qui lui a été donné
« probablement, à cause de sa ressemblance,
« pour la dureté et la couleur, avec cette sorte
« de bois étranger. Cependant les ivrognes en
« font leurs délices, parce qu'il excite à boire.

---

(1) *Le grand d'Aussy*, *Voyage d'Auvergne*, tom. II, p. 437. (d. R.)

(2) Les prétendus marais dont parle Champier, sont une île très-fertile, appellée la *Camargue*, formée par le Rhône, et située à l'embouchure de ce fleuve. On y lâche encore aujourd'hui, en liberté, des bêtes à cornes, qui réellement y deviennent sauvages, et que les propriétaires ne rattrapent, comme dit l'auteur, qu'avec de l'adresse. Beaujeu, qui en parle de même que Champier, dit que de son temps (ann. 1551) on y nourrissoit quatre mille chevaux, et seize mille bœufs.

(3) De Serres, *Théâtre d'Agriculture*, tom. II, p. 624. (d. R.)

« Alors on le coupe par tranches, et on le mange
« en vinaigrette.

« Dans les grandes villes, on vend, pour le
« déjeûner du peuple, des tétines toutes cuites.
« Ce sont les Bouchères qui font ce genre de
« commerce; et ordinairement elles s'établissent
« au coin des rues.

Anons.

« Le goût pour les ânons, qu'autrefois Mé-
« cène avoit introduit dans Rome, le Chancelier
« du Prat l'a renouvellé de nos jours en France (1).
« Ce Magistrat en faisoit engraisser pour sa table;
« mais ce n'a été là qu'une fantaisie de quelques
« années, qui a passé avec lui.

Chevreau.

« Les Languedociens élèvent beaucoup de
« chèvres, dont ils font leur nourriture jour-
« nalière; mais ils sont les seuls qui en man-
« gent. (2) Par-tout ailleurs cependant on se fait
« un régal du chevreau. (3) Ceux du Poitou sont
« réputés les meilleurs du Royaume. »

Liébaut qui écrivoit quelques années après Champier, et qui écrivoit dans la capitale, dit sur le chevreau, que cet animal y étoit beaucoup plus recherché que l'agneau même; et qu'il étoit

---

(1) Aristote remarque que de son temps il n'y avoit point d'ânes dans la Gaule.

(2) En Gascogne, on en élevoit aussi beaucoup, selon Montaigne; et les paysans les employoient à nourrir leurs enfants, quand par accident les mères ne pouvoient plus les allaiter.

(3) On en mange beaucoup dans le Lyonnois, le Forez, le Dauphiné, l'Auvergne, le Languedoc, etc., où ils sont connus sous

tellement *en grandes délices* que les Rôtisseurs entoient souvent une queue de chevreau sur un quartier d'agneau, et vendoient ainsi, par fripponnerie, l'un pour l'autre. (1)

Cérémonies pour la réception des Bouchers.

Par une ordonnance de Charles VI, année 1381, tout Boucher qui se faisoit recevoir maître à Paris, étoit obligé de donner un *aboivrement* (2) et un *past;* c'est-à-dire, un déjeûner et un festin.

Or, pour l'aboivrement, le nouveau maître devoit, au chef de sa communauté, un cierge d'une livre et demie, et un gâteau pétri aux œufs; à la femme de celui-ci, quatre pièces à prendre dans chaque plat (3); au Prévôt de Paris, un setier de vin, et quatre *gâteaux de maille à maille;* au Voyer de Paris, au Prévôt du Four-l'Evêque, aux Célérier et Concierge du Parlement, demi-

---

le nom de *cabrils*. Les paysannes les vendent pour de l'agneau. Comme ce dernier porte une longue queue et que le cabril n'en a qu'une très-courte, ces femmes en font une fausse avec de la peau d'agneau. (d. R.)

(1) On faisoit alors dans la Capitale le contraire de ce qui se pratique de nos jours dans les Provinces méridionales de la France. (d. R.)

(2) Ce mot *aboivrement*, ne peut pas être traduit par *déjeuné;* il signifioit, action de faire boire, de désaltérer, d'abreuver. Voy, *Glossaire de la Langue Romane*, aux mots *Abeuvrage*, *Abevrer*, *Abuvrement*. (d. R.)

(3) La coutume alors étoit de servir à la fois beaucoup de pièces de chair dans un même plat, et de les élever en pyramide. Il sera parlé ailleurs de cet usage.

setier de vin pour *chacun, et deux gâteaux de maille à maille.*

Pour le past, il devoit au chef de la communauté, un cierge d'une livre, une bougie roulée, deux pains, un demi-chapon, et trente livres et demie de viande; à la femme du chef, douze pains, deux setiers de vin, et quatre pièces à prendre dans chaque plat; au Prévôt, un setier de vin, quatre gâteaux, un chapon, et soixante et une livres de viande, tant en porc qu'en bœuf; enfin au Voyer de Paris, au Prévôt du Four-l'Evêque, au Célérier du Parlement, demi chapon pour chacun, deux gâteaux, et trente livres et demie, plus demi-quarteron, de bœuf et de porc.

Les différentes personnes qui avoient droit à ces rétributions, étoient obligées, quand elles les envoyoient prendre, de payer un ou deux deniers au Ménétrier qui jouoit des instruments dans la salle.

On vient de voir que la rétribution en viande qui étoit payée par le nouveau maître, consistoit tant en porc qu'en bœuf; mais c'est qu'alors, et même de tout temps, la vente du porc, qui aujourd'hui est accordée exclusivement à une profession particulière, appartenoit aux Bouchers; ainsi qu'elle leur appartient encore aujourd'hui dans bien des villes. D'après ce fait, je vais joindre ici tout ce qui regarde la cochonaille.

Les Gaulois, selon Strabon, étoient grands mangeurs de viande, mais sur-tout grands mangeurs de cochon, tant frais que salé. « Ils laissent « en plein champ, dit-il, même la nuit, ces ani-« maux qui sont d'une taille, d'une force, et « d'une légèreté à la course peu ordinaires. Aussi « leur rencontre est-elle autant dangereuse que « celle d'un loup. La Gaule nourrit tant de trou-« peaux et tant de porcs sur-tout, qu'elle four-« nit de graisse et de salaisons, non-seulement « Rome, mais toute l'Italie. »

Cochon.

Selon Athénée, la Gaule avoit la réputation de faire les meilleurs jambons.

Commerce du cochon chez les Gaulois.

Varron remarque de même qu'un des principaux commerces que les Gaulois faisoient avec Rome, étoit celui des jambons et du cochon salé. En effet, les forêts immenses dont leur pays étoit couvert, leur permettoient aisément de nourrir, sans frais, un grand nombre de ces animaux. Eh! qui sait même si ce motif n'entroit pas pour quelque chose dans le respect religieux qu'ils portoient au chêne. Tout ce que firent les Athéniens pour annoblir, pour honorer l'arbre qui, par l'huile de son fruit, enrichissoit spécialement leur stérile canton, nos premiers ayeux n'ont-ils pas pu le faire pour l'arbre utile qui, après les avoir d'abord nourris eux-mêmes, nourrissoit encore l'animal devenu leur principal aliment et leur principale richesse? Quoi qu'en dise Lucrèce, l'idolâtrie ne fut pas toujours, dans son

origine, un effet de la crainte. Consultez l'Histoire ; vous y verrez au contraire que chez presque tous les peuples, elle a été un acte de reconnoissance ; et peut-être est-ce là ce qu'on peut dire de plus favorable pour l'excuser.

Ceux des Gaulois qui allèrent, les armes à la main, s'établir le long du Pô, y portèrent le goût qu'ils avoient contracté dans leur patrie, pour l'animal dont nous parlons. Polybe rapporte qu'ils y entretenoient des troupeaux considérables de porcs. Tous les jours on menoit ces troupeaux paître dans les champs ; mais, pour les empêcher de se confondre quand ils se mêloient ensemble, on les accoutumoit à reconnoître le son d'un cornet particulier. Ainsi, le soir, lorsqu'il falloit les ramener à leur étable, chaque conducteur faisoit successivement sonner son cornet ; et aussitôt chacun des animaux se démêlant de la troupe, accouroit vers son guide, et retournoit sans embarras chez son maître.

Il est probable que les Francs, les Visigoths et les autres Barbares qui vinrent du Nord conquérir et se partager la Gaule, élevoient aussi des porcs dans leur patrie. La facilité que leur offroient leurs forêts pour les y nourrir, le peu de soin qu'exige cet animal, la vigueur de sa constitution, son extrême fécondité, tout les y portoit. Au moins voit-on par les loix qu'ils se donnèrent à eux-mêmes dans les commencements de leurs conquêtes qu'ils attachoient beaucoup

d'importance à sa conservation. Le second chapitre de la Loi Salique (1), composé de dix-neuf articles, roule tout entier sur le larcin des cochons. Dans celle des Visigoths, il y a quatre articles sur ce même objet, avec une amende de deux sous pour celui qui coupera un grand chêne, et une amende d'un sou, si le chêne est plus petit.

Quant au secret des Gaulois d'Italie, pour rappeller, le soir, leurs porcs à l'étable, il paroît que tous ces barbares nouveaux, conquérants de la Gaule, ne le connoissoient point; mais ils y avoient suppléé par des sonnettes, dont le son différent indiquoit à chaque conducteur les différentes bêtes de son troupeau. Ces sonnettes devenoient par-là une chose sacrée : aussi voit-on la Loi Salique décerner une amende contre ceux qui les voleront.

Goût de la Nation pour le porc.

Au surplus, ce n'étoit pas absolument le peuple ou le soldat qui usoit communément de porc, la partie la plus opulente de la nation, les Evêques, les Grands, les Rois mêmes, en entretenoient beaucoup dans leurs domaines, tant pour la consommation de leur table et de leur maison, que pour l'augmentation de leur revenu (2). Il est parlé de ces troupeaux dans le testament de S. Remy. Le Saint Archevêque laisse *ses cochons*

(1) *De Furtis Porcorum.* (d. R.)

(2) Tout le monde connoît ce trait de la Reine Frédegonde qui se plaignoit à Chilpéric *de ce qu'on lui avoit volé plusieurs jambons dans ses celliers.* Que les temps sont changés! une Reine qui connois-

à partager également entre ses deux héritiers (1). Consultez la collection de Duchesne, et celle des *Historiens de France* par les Bénédictins, vous y trouverez une lettre de Mappinius, Archevêque de Rheims, écrite à Villicus, Evêque de Metz (mort vers 566), uniquement pour lui demander combien coûtent les cochons. Ouvrez les *Capitulaires de Charlemagne;* vous le verrez ordonner aux Régisseurs de ses Domaines d'y nourrir, entre autres animaux, force cochons. Dans un état des revenus et des dépenses de Philippe-Auguste, pour l'année 1200, rapporté par Brussel, il y a une somme de 100 s. pour l'achat de cinq cochons. Dans un autre compte de l'année 1202, on trouve 4 liv. 4 s. employés pour le même objet, etc. etc. etc. Enfin Du Cange, au mot *Majalis*, cite un ancien dénombrement de l'Abbaye de S. Remy de Rheims, par lequel on voit que cette Abbaye possédoit quatre cents quinze porcs.

Pour savoir au reste où montoit chez un Prince la consommation de cette denrée, il suffira de citer le réglement que fit en 1345, Humbert, Dauphin de Viennois, avant de partir pour l'île de Rhodes (2). Humbert fixe, dans ce réglement, la

---

soit l'état de ses revenus et qui savoit le compte de ses jambons et de ses oiseaux de basse-cour! Que les parvenus doivent donc rire d'une pareille simplicité de mœurs. (d. R.)

(1) *Anecdotes Ecclésiastiques*, tom. I, p. 370. (d. R.)

(2) Et non pour la Croisade, comme l'avoit dit le Grand d'Aussy.

Maison de la Dauphine son épouse, à trente personnes ; or, pour ces trente personnes, il assigne un cochon frais par semaine, et trente cochons salés par an ; ce qui, dans l'année, faisoit pour chacun la consommation de trois cochons.

On observera que dans ce calcul il n'est point parlé du carême, ni des autres jours maigres de l'année ; et qu'alors cependant on pratiquoit rigoureusement l'abstinence ordonnée par l'Eglise. Aujourd'hui, où cette abstinence est moins observée, Paris, qui contient huit cent mille habitants, ne consomme actuellement qu'environ trente-deux mille porcs.

La consommation étoit proportionnellement aussi considérable chez les Moines, et même chez ceux des Moines qui, par la constitution de leur règle, faisoient maigre toute l'année ; parce que, comme je le dirai plus bas, ces derniers accommodoient leurs légumes au lard. Il sera fait mention, à l'article que j'annonce, de plusieurs redevances en cochons que nos Rois, par piété, s'engagèrent à payer annuellement à tel et tel Monastère. Il existe d'eux plusieurs chartes, par lesquelles ils permettent à certains Couvents de laisser paître leurs porcs dans les forêts royales ; et quelquefois même les Conciles nationaux ont donné leur sanction à de pareils privilèges. L'an 1092, un Concile de Paris, en confirmant la pro-

---

Voy. Le Quien de la Neufville, *Histoire des Dauphins de Viennois*, etc., tom. I, p. 62 et 63. (d. R.)

priété des biens que possédoit Saint Corneille, Abbaye de Compiégne, autorisa les Moines dans le droit d'envoyer leurs cochons à la forêt; et il défendit à tout Seigneur de rien exiger pour cela.

A Paris, quand le bourreau venoit faire une exécution sur le territoire de quelque Monastère, entre autres rétributions on lui donnoit une tête de cochon. L'Abbaye de S. Germain la lui payoit annuellement. Il venoit, le jour de S. Vincent, assister à la procession; il y marchoit le premier, et, après la cérémonie, recevoit la tête.

Sous la première race, nos Rois, toutes les fois que dans l'enclave de quelqu'un de leurs domaines il se trouvoit une forêt qui ne leur appartenoit pas, jouissoient du droit d'y envoyer paître leurs cochons. Si le lieu n'offroit point de pâture, ils pouvoient, en compensation, exiger un tribut. En 614, Clotaire, par un édit publié à Paris dans un Synode d'Evêques, renonça à ce double privilège, déclarant que, dans le premier cas, il ne vouloit point que ses porcs allassent à la forêt sans la permission du propriétaire; ni, dans le second, qu'on exigeât de redevance en son nom.

Les habitants des villes qui ne pouvoient, comme ceux des campagnes, avoir un troupeau entier, élevoient au moins chez eux un ou deux cochons; que, pendant le jour, ils lâchoient dans les rues et laissoient vivre aux dépens du public. Cette mauvaise police avoit des inconvénients

sans nombre ; et malheureusement l'Histoire l'atteste. On sait que ce fut ainsi que mourut le Prince Philippe, fils de Louis-le-Gros (1). Un cochon étant venu se jetter entre les jambes de son cheval, comme il passoit dans les rues de Paris, l'animal effarouché se cabra, et renversa le Prince, auquel il cassa la tête (2).

L'on se doute bien qu'un pareil accident occasionna, au sujet des cochons, un règlement de police. Mais ce réglement eut le sort de mille autres. Bientôt on l'oublia. S. Louis, en 1261 ; les Prévôts de Paris, en 1348, 1350, 1502 ; François I, en 1539, défendirent en vain de nourrir des porcs dans la ville ; ils n'eurent pas plus de succès. Les Religieux de S. Antoine sur-tout, en vertu du privilége de leur patron, qu'ordinairement on représente avec un cochon à ses côtés, prétendirent n'être point assujettis à la défense. Non contents de cette prétention, ils en formèrent, dans la suite, d'autres plus étendues encore, et voulurent être les seuls qui eussent le privilége de laisser vaguer leurs porcs par les rues de la capitale. Ils y parvinrent. Le bourreau fut même chargé d'exécuter cette singulière police. Tout

---

(1) Ce jeune Prince avoit été associé à la couronne par son père, qui l'avoit déjà fait couronner à Rheims. (d. R.)

(2) Cet accident eut lieu le 2 octobre 1131, rue du Malthois, entre l'arcade de l'Hôtel-de-Ville et l'Eglise de Saint-Gervais. Philippe mourut le lendemain. (d. R.)

cochon qui n'appartenoit point aux Antonins, pouvoit être saisi par lui ; il le conduisoit à l'Hôtel-Dieu, et avoit droit d'en exiger la tête, ou de prendre cinq sous en argent. On m'a dit qu'à Naples, les Religieux du même Ordre jouissoient du même privilége, et que leurs cochons, pour être reconnus, portoient une marque particulière.

Quelquefois il y avoit des festins où l'on ne servoit uniquement que du cochon. Ces repas étoient nommés *baconiques*, du vieux mot *bacon*, qui signifioit porc (1). A Paris, le Chapitre de Notre-Dame, dans certains jours de cérémonie solemnelle, étoit traité ainsi ; et telle est, à ce qu'on croit, l'origine de cette ancienne foire aux jambons, qui d'abord se tint le jeudi, et maintenant se tient le mardi de la Semaine-Sainte, au parvis de la Cathédrale (2).

Elle a été cependant plus célèbre encore qu'elle ne l'est aujourd'hui ; parce que la chair de cochon, quoique toujours d'usage, a néanmoins eu plus de vogue qu'elle n'en a. De Serres écrit que de son temps (3) on accouroit du fond des Provinces, et sur-tout de Normandie et de Basse-Bretagne, apporter, à cette foire, du porc salé.

---

(1) *Glossaire de la Langue Romane*, tom. I, p. 121. (d. R.)

(2) Depuis le commencement du dix-neuvième siècle, cette foire a été transférée sur le quai des Augustin, à la Vallée, dite de *Misère*, dans l'emplacement qu'occupoit autrefois le marché à la Volaille. (d. R.)

(3) Année 1600, voy. *Théâtre d'Agriculture*, tom. II, p. 624. (d. R.)

Le meilleur, dit-il, venoit de Châlon-sur-Saône.

Au treizième siècle, le cochon d'Angleterre étoit renommé. On trouve dans les Poésies manuscrites de cette époque, que c'étoit-là un des objets de commerce dont se chargeoient, à leur retour, les marchands françois qui alloient en ce pays.

La même pièce représente les mêmes marchands allant en Bretagne chercher des porcs et des bœufs. La Bretagne est encore aujourd'hui une de nos Provinces les plus abondantes en bestiaux.

A Noël et à la S. Martin, jours qui, depuis le commencement de la Monarchie, sont, comme on sait, des jours de réjouissance et de fête domestique, les particuliers aisés tuoient un cochon qu'ils saloient ensuite pour leur provision de l'année; et ceci se pratiquoit dans les villes ainsi que dans les villages. Ceux qui n'étoient pas assez riches pour fournir seuls à cette dépense, se réunissoient plusieurs ensemble. On faisoit des boudins, des saucisses, qu'on envoyoit en présent à ses parents et amis, qu'on mangeoit en famille; et ces coutumes du bon vieux temps subsistent encore dans nos Provinces (1).

A Pâques, on se décarêmoit avec un jambon; et c'étoit-là la friandise par excellence. La religion du temps s'étoit prêtée même à sanctifier en quelque sorte le mets principal de ces petites agapes privées. Le jambon ou le lard qu'on y des-

---

(1) Le Grand d'Aussy, *Fabliaux*, in-8°. tom. III, p. 14. (d. R.)

tinoit, étoient bénis à l'église; et l'on trouve encore dans les anciens Rituels, l'oraison particulière employée pour cette bénédiction. Nous avons conservé le jambon de Pâques; mais nous le mangeons sans être béni, et peut-être n'est-ce pas-là un reproche à nous faire.

Languayeurs.

Il est étonnant qu'avec les dangers qu'offre quelquefois la chair de porc, elle ait été néanmoins aussi long-temps et aussi généralement recherchée dans la nation; car personne n'ignore que cet animal, par les aliments immondes dont il se nourrit, et par sa saleté naturelle, est souvent sujet à contracter une sorte de lèpre, qu'on a nommée ladrerie. Cette contagion étoit d'autant plus faite pour allarmer, qu'épidémique par sa nature, et introduite en France vers la fin de la première race, elle y causa, pendant huit siècles, des. ravages affreux. Il est vrai que la lèpre du cochon se manifestant sous la langue par des pustules blanches, nos Pères, avant de l'égorger, faisoient examiner cette partie par des Officiers publics qui, des fonctions de leur emploi, furent nommés *Languayeurs*. Une Ordonnance du Prévôt de Paris, année 1375, une autre du Roi Charles VI publiée en 1403, astreignent les Languayeurs à ne pouvoir exercer leurs fonctions qu'après avoir été inspectés et approuvés par le maître ou chef principal des Bouchers. Quand ils trouvoient un cochon ladre, ils le marquoient à l'oreille, afin que personne ne l'achetât. Cepen-

dant, soit que peu-à-peu l'on se fût rassuré sur le danger de cette nourriture, soit que la lèpre s'étant éteinte d'elle-même en nos climats, on ne l'y craignît plus ; deux Arrêts du Parlement, rendus, l'un en 1602, l'autre en 1667, permirent enfin de vendre la chair du cochon ladre. Seulement ils obligent les Chaircuitiers à la laisser dans le sel pendant quarante jours, et assignent un endroit particulier de la Halle, qu'ils consacrent uniquement à cette vente (1).

Les Languayeurs furent supprimés en 1604 par Henri IV ; et, à leur place, furent créés trente *Jurés-Vendeurs-Visiteurs de porcs ;* mais comme ceux-ci avoient été assujettis à payer une finance, on leur accorda, pour intérêt, un droit de vingt sous sur chaque porc qu'ils visiteroient. Les Languayeurs alors ayant offert de financer aussi, on accepta leurs offres ; ils furent rétablis en 1605, et on leur attribua de même, sur chaque cochon, un droit de deux sous et un denier. Déjà la Communauté des Chaircuitiers en percevoit un de dix. Pour simplifier ces différents droits, on supprima en 1708 les Languayeurs, les Jurés-Vendeurs ; et l'on créa cinquante-Inspecteurs-Contrôleurs de porcs, auxquels on attribua les trente-deux sous un denier, et auxquels on permit d'établir sous eux des gens experts pour le Languayage.

---

(1) *De la Mare*, *Traité de Police*, tom. II, liv. V, titre XXI, chap. VII. (d. R.)

Chaircuitiers.

Il a été dit plus haut que la vente du cochon en détail avoit été, pendant un très-long-temps, entre les mains des Bouchers, ainsi que celle des autres grosses viandes. Ils le vendoient ou frais ou salé; mais ils le vendoient crud. Les Rôtisseurs, lorsqu'ils furent établis en communauté, en étalèrent aussi chez eux; mais ceux-ci ne le vendoient que rôti; encore falloit-il le leur commander. Enfin il y eut quelques-unes de ces personnes dont la profession étoit de donner à manger, qui, pour la plus grande commodité du public, s'avisèrent de vendre du porc cuit, et de joindre à ce petit commerce celui de saucisses toutes faites. L'espèce de denrée qu'ils débitoient les fit nommer *Saucissiers* ou *Chaircuitiers*.

Bientôt la profession devint si lucrative, et il y eut tant de gens qui l'embrassèrent, que le Parlement fut obligé de la limiter. Par un Réglement de 1419, il l'interdit aux Chandeliers et aux Corroyeurs, gens dont le métier n'est point assez propre pour l'apprêt des viandes. Enfin, l'an 1475, les Chaircuitiers de Paris furent réunis en communauté; et le Prévôt de cette ville leur donna des Statuts qui furent confirmés par un Edit du Roi. Dans ces Statuts, la vente du porc leur est attribuée. Pendant le carême, temps où elle doit être interrompue, il leur est permis de vendre du hareng salé, ou du poisson de mer; mais ce dernier commerce ne leur est permis qu'en carême, de peur que si, dans les autres saisons, ils l'eus-

sent fait concurremment avec le premier, la marée qu'ils auroient été obligés de manier n'eût communiqué aux viandes un mauvais goût.

Cependant ils n'eurent, pendant quelque temps, que le droit de vendre du porc cuit. Ce porc, ils l'achetoient dans les boucheries, comme les autres particuliers; mais enfin il leur fut permis, en 1513, d'en acheter eux-mêmes aux marchés, et de le débiter à leur guise. Les deux corps alors en vendirent concurremment. Les Bouchers furent même maintenus dans ce privilège par les Statuts que leur donna Henri III; néanmoins l'ayant abandonné peu-à-peu, des Lettres-patentes publiées en 1705 attribuèrent exclusivement cette vente aux Chaircuitiers.

Saucisses.

Quant aux saucisses, marchandise que ceux-ci pouvoient seuls débiter aussi, fut interdite dans leurs Statuts, depuis le premier jour de carême jusqu'au 15 de septembre; et l'on devine aisément que c'est parce qu'en été la chaleur eût pu les gâter.

Au reste il n'y avoit alors qu'une seule espèce de saucisses, les longues; c'est-à-dire celles dans lesquelles la chair a, pour enveloppe, les menus boyaux de l'animal. Celles nommées griblettes, qui sont plates, et enveloppées de la taie du cochon, n'étoient pas en usage. Les premières même différoient des nôtres en ce qu'elles étoient composées de bœuf, de mouton et de porc, hachés ensemble. C'est ce qu'on voit par une Ordonnance du Prévôt de Paris, publiée en 1298.

Dans la suite, on y fit entrer différents ingrédients pour leur donner du goût ; et sans doute, parmi ces assaisonnements, il y en avoit plusieurs de nuisibles pour la santé, puisque les Statuts donnés aux Chaircuitiers en 1475, défendent de mettre dans la chair des saucisses autre chose que *du sel, du fenouil, et autres bonnes épices*. Au siècle suivant, l'on y raffina encore. Charles-Estienne dit qu'alors il y en avoit de fort délicates, lesquelles étoient composées uniquement de veau, et assaisonnées avec des aromates et du saffran.

Vraisemblablement les saucisses et les cervelas sont une de ces choses inventées par les Gaulois. Au moins c'étoit, selon Varron, une de celles dont ils faisoient commerce avec les Romains (1).

Boudins.

Les Fabliaux du treizième siècle font mention de deux sortes de boudins ; boudins au sang, et boudins au foie. Etienne Boileau, dans le réglement qu'il fit pour les Oyers (2) (Rôtisseurs), y dé-

---

(1) *Quotannis è Galliâ apportantur Romam pernæ, tomacinæ, et tariacæ, et petasiones.*

(2) Boileau, ou Boylève, Prévôt de Paris, et l'un des Magistrats les plus respectables qu'ait eus la France, fut le premier qui introduisit dans la capitale une certaine police. Il réunit les marchands et artisans en communautés sous le titre de confrairies, et leur dressa en 1264, par ordre de Saint-Louis, des Statuts, qui formoient encore, en grande partie, ceux qu'avoient ces corporations avant les événements de la Révolution Françoise. Ils sont connus sous le titre d'*Establissements des mestiers de Paris*, et se trouvent à la bibliothèque du Roi. Ms. fonds de Sorbonne, n°. 249. T. C. M. Boileau de Maulaville, qui s'occupe depuis long-temps de les

fend les premiers comme *périlleuse viande.* On voit, par son réglement, que les boudins au sang se faisoient alors avec le seul sang de volaille. Par la suite, vraisemblablement les Chaircuitiers, lorsqu'ils furent établis, se seront avisés, afin de pouvoir en vendre aussi, d'en faire avec du sang de porc. Ce boudin nouveau se sera trouvé ou meilleur, ou moins cher; peu-à-peu il aura prévalu: et c'est ainsi qu'avec le temps, les Chaircuitiers auront acquis exclusivement le droit de vendre du boudin; droit qu'ils ont seuls aujourd'hui.

Andouilles.

Je ne doute pas qu'ils n'aient fait la même chose pour l'andouille. Je vois par une pièce en vers, du treizième siècle, intitulée *les Bouchers*, que l'andouille étoit faite alors avec les boyaux de l'agneau, du mouton, ou du veau; et que c'étoient les Bouchers qui la vendoient.

Gontier (1) rapporte qu'au dix-septième siècle, on faisoit du boudin blanc avec de la chair de veau, des blancs de chapon, du lait, des épices, et du musc ou de l'ambre.

---

transcrire, doit en publier une édition avec des notes curieuses. Le Président Hénault prétend que le nom véritable de Boileau est Boylève, et que sa famille subsiste encore aujourd'hui en Anjou. Cependant dans le manuscrit cité qui est de la fin du treizième siècle, il est nommé *Boileau*, ainsi que dans l'*Histoire de Saint-Louis*, par Joinville, où l'on trouve encore les Variantes orthographiques *Boilyaue*, *Boisliaue*.

Les rôtisseurs étoient alors nommés *Oyers*, parce que, comme j'aurai occasion de le dire plus bas, l'oye étoit une des pièces de volaille les plus estimées, et celle qu'ils vendoient davantage (*).

(1) *Exercitationes Hygiasticæ, sive de Sanitate tuendâ.* (d. R.)

Au temps de Ch. Estienne, les andouilles les plus estimées étoient celles de Troyes et celles du Mans. Aujourd'hui Troyes est renommé pour les hures ou fromages de cochon : et Châlons-sur-Marne, Auray, le Pont-de-Cé, pour les andouilles.

Les saucissons de Lyon, et les cervelas de Milan avoient aussi beaucoup de réputation, dit le même auteur.

Celui des *Contes d'Eutrapel* (1), vante les saucisses de Nantes; mais il faut remarquer que l'écrivain étoit Breton.

La Reine de Navarre, dans ses *Contes*, parle de même avec éloge des jambons de Bayonne, qu'elle appelle *jambons de Basque*. Champier qui écrivoit au milieu du seizième siècle, met au premier rang ceux de Mayence, renommés, dit-il, encore plus pour leur goût exquis que pour leur grosseur. « Cependant, ajoute Champier, « les François ont, depuis quelques années, de- « viné sur ce point le secret des Allemands, ils sa- « vent maintenant apprêter des jambons aussi bien « qu'eux ; et rien n'égale leurs échinées de porcs. »

A ce propos, le Médecin fait une remarque qui, toute minutieuse qu'elle est, doit être consignée dans un ouvrage comme celui-ci, destiné à devenir le répertoire de tous nos usages. « A « Autun et dans quelques autres cantons, dit-il, « on fait griller le porc quand on l'a égorgé. A

(1) Imprimés en 1587.

« Lyon, au contraire, et dans une grande partie « du Royaume, on l'épile, en le trempant dans « l'eau chaude » Nous avons conservé ce dernier procédé pour le cochon-de-lait, dont la peau se mange ; mais, presque partout, on n'emploie plus, pour le cochon déjà grand, que le premier, qui est à-la-fois plus expéditif et moins coûteux.

« Rarement on sert le cochon-de-lait bouilli, « ajoute Champier. On l'aime mieux rôti, parce « qu'alors on en mange la peau, qui est délicate « et croquante. »

Je finirai ce chapitre par quelques observations que le même auteur fournit sur le goût ou l'aversion qu'on avoit alors en France pour certaines parties des animaux de boucherie, et sur la manière dont s'apprêtoient celles de ces parties qu'on estimoit.

« La moëlle de bœuf s'emploie dans les tartes « de pommes et dans l'assaisonnement des choux « dit-il. A la Cour, on la mange sur des rôties de « pain toutes chaudes.

« Les langues de bœuf se mangent quelquefois « bouillies ; mais la coutume ordinaire est de les « larder de cloux de gérofle, et de les mettre sur « le gril. Souvent on les sale, et elles se conser- « vent ainsi plus d'un an (1).

(1) Le goût pour les langues de bœuf est fort ancien. Il existe plusieurs chartes du douzième siècle, dans lesquelles les Seigneurs

« C'est un mets populaire que le mou (les pou-
« mons) du bœuf et du veau ; celui du cochon au
« contraire est regardé comme un mets délicieux.

« La cervelle de veau se mange bouillie, fritte,
« ou grillée. Il en est de même de celle de chevreau.

« Le foie de veau se larde de cloux de géroffle,
« on le met sur le gril, et on le sert avec une
« sauce noire, dans laquelle entrent du poivre,
« du vinaigre, et du sucre.

« Il y a des personnes qui aiment les riz de
« cet animal.

« Son sang, apprêté, se sert à la table des
« Grands, ainsi que celui du chevreau et du co-
« chon. Quant au sang du mouton et du bœuf,
« on l'abandonne au peuple.

« Les pieds de veau se mangent bouillis ;
« ceux de cochon bouillis ou grillés ; ceux de
« mouton grillés ou frits. Pour ceux de bœuf,
« on les serts frits ; mais, comme ils sont plus
« durs, on les fait bouillir auparavant. Quant à
« la sauce qui accompagne chacun de ces mets,
« c'est, pour les pieds de veau, du poivre et du
« safran ; pour ceux de cochon, du vinaigre et
« des oignons hachés ; enfin, pour les pieds de
« mouton, quand ils sont bouillis, du persil et
« du vinaigre.

---

exigent, comme redevance, des Bouchers domiciliés sur leurs terres, toutes langues des bœufs que ceux-ci tueront.

« On fait cas des langues de cochon ; elles s'ap-
« prêtent comme celles du bœuf. Dans le co-
« chon-de-lait, le morceau le plus recherché,
« est l'oreille.

« Pour le mouton, l'usage, en hiver, est de
« l'assaisonner aux câpres. »

Au reste, il a déjà été observé que dans les aliments, ainsi que dans la plupart des objets de luxe, il entre souvent bien des caprices de mode. Parmi les diverses préférences qu'elle donnoit à certaines parties d'animaux plutôt qu'à d'autres, il y en avoit quelques-unes, sans doute, qui étoient antérieures à Champier ; mais il y en avoit aussi plusieurs très-récentes.

Henri Estienne qui écrivoit cinq ou six ans après notre auteur, dit (1) qu'il a vu un temps en France où l'on jettoit les pieds de veau et de mouton, les oreilles et la peau du cochon-de-lait, les foies de chapons et les abattis d'oye nommés *petite-oye*. *J'ai veu aussy de mon temps*, dit Palissy (*Traité des Pierres*,) *qu'on n'eust voulu manger les pieds, la teste, ny le ventre d'un mouton ; et à présent, c'est ce qu'ils estiment le meilleur.*

---

(1) *Apologie pour Hérodote*, tom. II, p. 20, édition de 1735 imprimée à la Haye. (d. R.)

SECTION II.

Volaille.

Volaille réputée aliment maigre.

QUICONQUE a un peu lu, sait que, pendant long-temps, et dès le quatrième siècle, les Chrétiens ont regardé les volatiles et la volaille comme un aliment maigre; et qu'en conséquence ils se sont permis sans scrupule l'un et l'autre dans les temps de l'année où la viande est défendue. Ils distinguoient la chair des quadrupèdes, de la chair des oiseaux; et cette douce erreur avoit pour eux une autorité respectable, celle des livres saints eux-mêmes. La Genèse, parlant de la création, dit que, le cinquième jour, *Dieu commanda aux eaux de produire les poissons et les oiseaux qui volent sur la terre.* Ce texte, mal entendu, paroissoit donner une même origine à deux espèces d'animaux si différents; on leur supposa en conséquence une même nature, et l'on crut pouvoir user également des uns et des autres, les jours de jeûne et d'abstinence (1).

(1) *Alii*, dit l'historien Socrate, *ab animatis penitus abstinent; alii ex animantibus pisces solos comedunt. Nonnulli, cum piscibus, etiam avibus, vescuntur; ex aquis, ut est apud Moysen, eas quoque conditas esse affirmantes.*

Plusieurs Pères de l'église, Saint-Basile, Saint-Ambroise etc., autorisèrent même cette décision par leurs raisonnements.

En France, elle fut regardée comme un principe incontestable; même dans les Ordres Religieux les plus austères, dans ceux qui se dévouoient à un carême éternel. En certain temps de l'année, on y accordoit aux Moines du gibier et de la volaille. Saint-Colomban nourrit ainsi les siens dans un moment de disette. (1)

On lit dans la vie de Saint-Eloy que, depuis sa promotion à l'Episcopat, il avoit renoncé à la viande; mais qu'un jour il se permit de manger une volaille avec un hôte qui lui étoit survenu. Grégoire de Tours raconte que mangeant à la table de Chilpéric, et n'usant point de viande non plus, le roi lui dit: *mangez de ce potage; il est pour vous, on l'a fait avec de la volaille.* Enfin, dans un grand nombre d'anciennes vies de Saints ou de Saintes, il est remarqué d'eux, comme une mortification particulière, qu'ils s'abstenoient, non-seulement de chair, mais encore de volaille et de gibier bipède.

Il étoit assez consolant pour les Moines de ces temps reculés de se mortifier en mangeant tous

---

(1) *Carnem quadrupedum, à die conversionis suæ usque ad extremum vitæ, edere noluit : Jus e pullo compositum sumebat, si aliqua accessisset debilitas*, dit la vie de Saint-Benoît d'Aniane.

ces oiseaux délicats, domestiques ou autres. Cependant l'Eglise à la fin trouva qu'un pareil aliment étoit une sensualité, peu faite pour des gens qui, par vœu, se dévouoient à une vie austère. En 817, le Concile d'Aix-la-Chapelle le leur interdit, excepté pendant quatre jours à Pâques, et quatre jours à Noël; encore permit-il à ceux qui, par pénitence, voudroient même alors s'en abstenir, de le faire à leur gré.

Jusqu'à ce moment, il y avoit eu, dans le Royaume, des Monastères de fondation royale, auxquels nos Rois, par une pieuse concession, avoient accordé une certaine quantité de volailles à prendre dans leurs domaines. Mais, par le réglement du Concile, les contributions cessèrent; ou, si elles se payèrent encore, elles n'eurent plus lieu désormais qu'aux fêtes de Noël et de Pâques. Quand les Rois, postérieurement, en établirent de nouvelles, ils les fixèrent à ces deux époques. C'est ce que fit, par exemple, Charles-le-Chauve en 858, pour les filles de Notre-Dame de Soissons, et en 868, pour le Monastère de Saint-Denys. Il règle qu'annuellement, aux solemnités susdites, les Maisons Royales payeront à l'un et l'autre Monastère un certain nombre de volailles.

Au reste, le Canon du Concile d'Aix-la-Chapelle ne fut qu'un pur réglement de réforme, fait uniquement pour les Réguliers. Il ne changea point la façon de penser sur les oiseaux. On

continua de les regarder comme poissons ; et l'on trouve des preuves que ce préjugé a subsisté encore, même chez les Moines, quelques siècles après le réglement du Concile (1). Tel est, entre autres, ce fait rapporté dans la vie de Saint-Odon, Abbé de Cluny. « Un Moine de cette Abbaye, « étoit allé voir ses parents. En arrivant, il de- « mande à manger ; c'étoit un jour maigre. On « lui dit qu'il n'y a au logis que du poisson. Il « apperçoit quelques poules dans la cour, prend « un bâton, et en assomme une, en disant, « voilà le poisson que je mangerai aujourd'hui. « Les parents lui demandent s'il a la permission « de faire gras : *non*, répond-il ; *mais une vo-* « *laille n'est point de la chair. Les oiseaux et les* « *poissons ont été créés en même temps, et ils ont* « *une même origine, comme l'enseigne notre* « *hymne* ».

Saint-Thomas d'Aquin étoit du même sentiment ; *et ideo*, dit-il, *productio avium aquæ adscribitur.*

Actuellement encore, les Espagnols et les Portugais, tant en Europe qu'en Amérique, mangent, pendant le carême, les abattis d'oiseaux ;

---

(1) Les Grecs l'ont gardé plus long-temps que nous. Nicéphore, dans son *Histoire Ecclésiastique*, parlant du choix des aliments en carême, en fait mention comme d'un principe encore établi chez beaucoup de personnes ; Nicéphore, vivoit au quatorzième siècle.

quoiqu'ils se croient défendu de manger l'oiseau même. Il est vrai qu'ils en achètent tous les ans la permission ; et que cette permission est attachée à une Bulle, nommée Bulle de la Croisade, dont le Roi est devenu propriétaire, et qui entr'autres privilèges accorde celui-ci.

En France, lorsque l'Eglise crut devoir interdire aux Fidèles la nourriture dont il est parlé, l'Eglise, par une sorte de condescendance qui paroissoit respecter encore l'ancien préjugé, fit grace à quelques oiseaux amphibies, et même à deux ou trois espèces de quadrupèdes de même nature, qu'elle ne comprit point dans la proscription générale. A consulter l'homme du peuple sur la cause d'une exception aussi bisarre en apparence, il répondra, sans hésiter, que ces animaux tolérés ont le *sang-froid*. Mais, pour l'homme éclairé qui sait que le sang d'une loutre ou d'une macreuse n'est pas plus froid que le sang d'un canard ou d'un mouton, il reconnoîtra dans toute cette discipline une empreinte des vieilles erreurs qu'avoit accréditées la bonne foi ignorante.

La macreuse pourtant avoit été défendue en maigre par un Concile de Latran que tint au treizième siècle Innocent III. C'est Vincent-de-Beauvais qui le rapporte. Mais le préjugé prévalut. De ce préjugé naquirent même, par la suite, toutes ces opinions ridicules qu'on eut sur l'origine des macreuses : les uns les faisant naître de la pourri-

ture des vieux vaisseaux ; les autres des fruits d'un arbre de la Grande-Bretagne, lorsqu'ils tomboient dans l'eau ; ceux-ci, de la gomme des sapins, d'où, disent-ils, elles furent nommées *sapinettes* ; ceux-là enfin, d'une coquille, comme les huîtres et les moules, coquille qu'ils distinguoient sous le nom de *conqua anatiféra*.

Pour Paris, si l'on s'en rapporte à Gontier, (1) les macreuses n'y furent connues et recherchées que vers le milieu du dix-septième siècle. (2).

D'après le préjugé qui y faisoit regarder la macreuse comme un aliment maigre, on y regarda, comme tel aussi, le pilet, le vernage, le blairie, et autres oiseaux aquatiques de même nature. Cependant, au commencement du dix-huitième siècle, il y eut des Religieux qui se firent quelque scrupule d'user de ces derniers. Ils consultèrent à ce sujet la Faculté de Médecine. Celle-ci, nomma huit Docteurs qu'elle chargea, pour me servir des expressions du Médecin Hecquet, (3) *de méditer et d'examiner cette matière. Enfin, toute réflexion faite, et après de sérieux examens, la Faculté assemblée,* speciali articulo, le 14 *Décembre* 1708, *écouta le rapport de ces Docteurs : on délibéra, et il fut décidé, que les pilets, etc., ne pouvoient passer pour poissons.*

---

(1) *Exercitationes Hygiasticæ, sive Sanitate tuendâ.* (d. R.)

(2) *Paucis abhinc annis Lutetiam, circiter vernum tempus, avis marinæ genus afferri solet, quod anati in totum simile est,* etc.

(3) *Traité des Aliments de Carême.*

Art d'engraisser la volaille.

C'est des Romains sans doute, que les Gaulois apprirent l'art d'engraisser la volaille dans des cages fermées, et avec des pâtes particulières. Ces volailles devoient être beaucoup plus estimées que les autres, puisque, par la suite, parmi les officiers de la Maison de nos Rois, il y en eut un dont l'unique emploi fut d'en élever ainsi. Une Ordonnance de Saint-Louis, rendue en 1261, donne à cet Officier le nom de *Poulaillier*. (1)

Poulets.

A Paris, on distinguoit les poulets engraissés dans des cages, de ceux qui étoient élevés en liberté dans des basses-cours. Ceux-ci étoient compris sous le nom de poulets de *pailler*, ou poulets de *feurre*, vieux mot qui signifie paille, et qui désignoit qu'ils avoient été nourris des *pailles* et fumier des fermes. Les Marchands qui en vendoient au marché avoient même, pour les annoncer, un cri particulier (2); différent du cri de ceux qui vendoient des poulets gras.

Au dix-septième siècle, la fricassée de poulets étoit regardée comme un ragoût bourgeois. Mademoiselle, Duchesse de Montpensier, rapporte

---

(1) Ce nom fut donné indistinctement à tous les marchands de volaille, et nous avons dans plusieurs villes de Provinces, et particulièrement à Lyon, des rues dites de la *Poulaillerie* où demeuroient les rôtisseurs. (d. R.)

(2) Ceux qui sont curieux de le connoître, peuvent consulter un Recueil de Chansons, que publia en 1550, un certain Jannequin, Musicien célèbre de son temps. Ce cri s'y trouve mis en musique, avec plusieurs autres.

dans ses *Mémoires* que se trouvant un jour à Choisy, avec le Duc de Lauzun, dont elle avoit fait son époux, celui-ci, qui depuis ce moment là, se permettoit souvent d'abuser des droits qu'elle lui avoit donnés, s'avisa de blâmer la dépense faite par elle dans ce lieu de délices. *Voilà*, lui dit-il, *un bâtiment bien inutile. Il ne falloit qu'une petite maison à venir manger une fricassée de poulets.*

Fours à poulets.

Le désir de multiplier cette sorte de volaille, devenue si utile, soit par elle-même, soit par le produit de ses œufs, a inspiré chez nous, en différents temps, l'idée de la faire éclore artificiellement, et sans le secours de la poule mère. De cette découverte, naissoit un double avantage. En épargnant à la poule le soin de couver; on lui laissoit la faculté de pondre sans interruption; et l'on parvenoit à multiplier l'animal lui-même, au point de pouvoir en quelque sorte réaliser, quoique d'une autre manière, le vœu du bon Henri, et de procurer au pot de chaque paysan une poule, au moins tous les dimanches.

De temps immémorial, les Egyptiens ont pratiqué ce beau secret. Il en est fait une mention honorable dans Aristote, dans Diodore-de-Sicile, et dans Pline; et, quoique ces Ecrivains n'en donnent que des notions très-imparfaites et confuses, on voit néanmoins par ce qn'ils en disent, que les Egyptiens, pour suppléer à l'incubation de la poule, employèrent d'abord

la chaleur du fumier ; puis ensuite celle d'un four particulier de leur invention, dans lequel ils plaçoient les œufs sur un lit de paille, ayant soin de les retourner de temps en temps.

Ces sortes de fours subsistent encore aujourd'hui en Egypte : mais perfectionnés sans doute. On les nomme Mamals. Ce sont des bâtiments en brique, enfouis en terre, ayant un double étage et plusieurs chambres qu'on échauffe avec des mottes faites de fiente d'animaux et de paille hachée ; chauffage ordinaire du pays. Il y a en Egypte beaucoup de ces Mamals ; et ordinairement chacun d'eux à son district, composé de vingt à vingt-cinq villages, lesquels viennent y apporter tous leurs œufs.

Au reste, l'art de diriger les Mamals n'est point un art que tous les Egyptiens connoissent. Il est concentré exclusivement dans un village appellé Bermé, dont les habitants se le transmettent de génération en génération comme un héritage. Au temps prescrit pour l'opération, on voit sortir trois ou quatre cents Berméens qui se répandant par toute l'Egypte, vont dans les différents Mamals faire éclore les œufs qu'on y a portés.

Soit que le récit du succès des Egyptiens eût donné à d'autres peuples l'envie de les imiter, soit que sur le même objet ces peuples, ce qui est très-facile à croire, eussent conçu la même idée, on s'est anciennement occupé ailleurs qu'en

Egypte du travail dont nous parlons. Les *Géoponiques* (1) offrent sur ce sujet un chapitre entier. Le procédé qu'enseigne l'auteur consiste à mettre dans un vase une couche de fiente de poule, pulvérisée, puis une couche de plumes ; à enfoncer dans ce double lit les œufs par leur gros bout ; à les couvrir entièrement d'une autre couche de fiente ; et enfin à les retourner chaque jour, afin qu'ils s'échauffent également. L'auteur a oublié sans doute de dire qu'il falloit placer les vases dans un four, ou dans un lieu chaud ; car sans cela on conçoit combien sa méthode seroit infructueuse.

Les Chinois en emploient une à-peu-près pareille. (2) Toute la différence, c'est qu'au lieu d'une couche de fiente pour enfouir les œufs, ils se servent d'une couche de sable fin ; qu'ils les recouvrent d'une natte, et qu'ils les échauffent en les plaçant sur un fourneau dans lequel on entretient de la braise allumée.

Lorsque les Portugais, par les relations de leurs voyages et de leurs découvertes, eurent fait connoître à l'Europe les mœurs et les arts de

---

(1) On appelle ainsi une Collection de différents ouvrages grecs sur l'Agriculture, faite dans le temps du bas-Empire.

(2) Voyez un moyen différent dont se servent les Chinois pour l'incubation artificielle des canards dans l'*Histoire du Grand Royaume de la Chine*, faite en Espagnol par R. P. Juan Gonzalès de Mendoce, et mise en François par Luc de la Porte. Paris, 1600, in-8°. chap. XXII, p. 95. (d. R.)

la Chine ; lorsque la renaissance des lettres répandit dans cette même Europe le goût de la lecture et la connoissance des auteurs anciens, il y eut des curieux qui, la tête échauffée par ces relations et ces écrits, entreprirent d'effectuer ce qu'entr'autres choses ils y avoient lu sur l'art de faire éclore la volaille. Ce siècle fut, à proprement parler, celui des découvertes. Peinture, Gravure, Imprimerie, Navigation, Jardinage, Architecture, Musique, tous les arts enfin prirent une face nouvelle. André de la Vigne, décrivant, dans son *Vergier d'honneur*, la ménagerie d'une maison de plaisance d'Alphonse II, Roi de Naples, dit :

> Aussi y a un four à œufs, couvert,
> *poule*
> Dont l'on pourroit, sans geline, élever
> Mille poussins qui en auroient affaire ;
> Voire dix mil, qui en vouldroit tant faire.

A Malthe, selon Porta, (*Magie naturelle*), on avoit construit aussi de ces fours, où l'on faisoit naître artificiellement et avec succès, dit-il, des poules, des oies, et d'autres oiseaux.

Fours à poulets construits par ordre de François Ier.

François Ier qui fut en France le Dieu créateur des arts, François qui les anima, qui les encouragea, non-seulement par des prodigalités et des honneurs, mais souvent encore par son exemple, fit tenter en Tourraine, et sous ses yeux, les mêmes expériences dans son Château Royal de Montrichard. Le Mathématicien Gohorry en parle dans son *Instruction sur le Pétun* (ann. 1572).

Là, à propos de l'espèce de feu qu'il faut pour extraire certaines huiles, Gohorry dit qu'il avoit enseigné ce feu à un Philosophe, qui le lui avoit demandé pour faire éclore des œufs d'autruche ; *comme ceux de poulets étoient couvés, l'hyver, au grand Roi François, à Montrichard.*

Champier fait mention d'un homme très-habile (1), qui exerça à la Cour l'art dont il s'agit Sans doute c'étoit celui que le Roi avoit chargé de la direction de ses fours.

Tentatives en ce genre faites au seizième siècle.

L'exemple du Prince, au reste, éveilla sur ce point la curiosité des sujets; et peut-être même n'étoit-il pas besoin d'un pareil motif. Le spectacle singulier et piquant de toutes ces volailles, nées sans mère, suffisoit seul, utilité de l'objet mise à part, pour aiguillonner l'industrie des amateurs éclairés et instruits. Liébaut témoigne que plusieurs personnes s'en étoient occupées. Mais, soit que ce mot de four les eût induites en erreur, soit plutôt qu'elles ignorassent la véritable construction des Mamals d'Egypte, elles se contentèrent de semer dans un pannier, selon le procédé enseigné par l'auteur des *Géoponiques*, un lit de fiente de poule, pulvérisée, d'y enfoncer les œufs par leur gros bout, de les recouvrir avec des coussins de plume ; et, pour suppléer à l'incubation de la poule, de les placer ainsi dans

(1) *Hujus rei ingeniosissimus artifex.*

un four de Boulanger, médiocrement chauffé ; ce que les Géoponiques ne disent pas. Pendant la couvaison, on remuoit les œufs de temps en temps ; on renouvelloit, tous les six jours, leur lit de fiente ; on les baignoit, je ne sais trop pourquoi, le dix-huitième ; et, le vingt et unième, on aidoit le petit poussin à rompre sa coque.

Voilà ce que Liébaut appelle la *méthode de Malthe, et celle d'aucuns Baucerons ;* ce qui suppose qu'on la pratiquoit aussi en Beauce ; méthode, au reste, très-grossière, et que l'auteur lui-même avoue n'être ni commode ni sûre.

Les défauts qu'elle avoit obligèrent de chercher à la perfectionner. On le tenta, et l'on en voit la preuve dans Olivier de Serres (1) ; mais ce perfectionnement consista à construire en fer, ou en cuivre, un petit four mobile et pavé en briques, à y placer les œufs sur un lit de plumes couvert d'oreillers mollets, enfin à échauffer le four par-dessous avec des lampes allumées.

Un des grands inconvénients de ces deux méthodes étoit de donner aux œufs, ou trop, ou trop peu de chaleur ; et, comme on ne connoissoit point encore le thermomètre, il étoit très-difficile, pour ne pas dire impossible, de ne pas tomber dans l'un ou dans l'autre des deux excès. Aussi les auteurs que j'ai cités ne regardent-ils

---

(1) *Théâtre d'Agriculture*, tom. II, p. 15. (d. R.)

tous deux ces opérations que comme un amusement ; et conviennent-ils que c'étoit *une merveille*, de voir éclore ainsi des poulets.

Cependant, malgré le peu de succès de toutes ces tentatives, il se trouva de temps en temps des *Philosophes*, pour me servir de l'expression de Gohorry, qui, sans se décourager, les remanièrent à leur mode. Enfin, dans le dix-huitième siècle, parut un homme qui, par la réputation personnelle qu'il avoit acquise, donna aux siennes un éclat et une publicité que les précédentes n'avoient point eus jusqu'alors. Cet homme est Réaumur. Il voulut d'abord travailler d'après les principes et les procédés des Berméens ; et, pour les bien connoître, il dressa un mémoire composé de différentes questions relatives à leur art, et auxquelles il supplia le Duc d'Orléans, Régent, de vouloir bien faire donner réponse. Le Duc, ami des sciences, et leur protecteur éclairé, fit passer le mémoire au Consul de France, résident au Caire, avec ordre d'y satisfaire. Celui-ci, en réponse, en envoya un très-instructif et très-détaillé, dont l'auteur étoit le P. Sicard, Missionnaire Jésuite, alors en Egypte (1). Le Consul

Expériences de Réaumur.

(1) Le P. Sicard fut envoyé de bonne heure en mission dans la Syrie, puis dans l'Egypte ; il mourut au Kaire en 1726. C'étoit un homme très-instruit et un observateur fort exact. Il avoit levé les cartes et les plans de tous les lieux qu'il avoit parcourus et les avoit accompagnés de mémoires intéressants. On ne sait comment tous ces papiers tombèrent entre les mains de l'Abbé Brotier, neveu

proposoit en même temps de faire passer en France un de ces Berméens exercés dans la direction des Mamals; et peut-être est-ce là ce qu'il y avoit de plus sage à faire. Car enfin, nos Physiciens assurément sont plus éclairés que ces paysans grossiers; on ne peut nier que la méthode de ceux-ci n'ait des défauts; mais cependant, qu'alléguer contre des faits? Ces paysans, dont toute la science est une vieille routine que leur ont transmise leurs pères, font éclore des milliers d'œufs à la fois; et nos savants, avec toutes leurs connoissances, avec bien des soins et des peines inutiles, n'ont pu, jusqu'au moment où j'écris, en obtenir que quelques-uns, comme par hasard.

La mort du Régent, arrivée dans ces circonstances, suspendit l'exécution de ce que proposoit

---

du célèbre professeur de ce nom, membre de l'Académie des inscriptions, éditeur de plusieurs auteurs Latins et particulièrement de Tacite, de Phèdre, des Jardins de Rapin, etc. Brotier neveu, s'occupoit de Littérature, d'Histoire Naturelle et particulièrement de Botanique, il fut arrêté en 1797 comme chef d'une conspiration royaliste. Après avoir été condamné à mort, la peine fut commuée en celle de dix ans de détention, et il fut ensuite compris parmi les malheureux déportés du 18 Fructidor (4 septembre 1797). Les papiers, cartes et dessins de Brotier furent mis sous le scellé, et tout ce qu'il possédoit de relatif à l'Orient fut remis au général Buonaparte, chef de l'expédition d'Egypte. On ignore ce qu'ils sont devenus. M. l'Abbé de Tersan, si connu par la générosité avec laquelle il communique les précieux monuments de son cabinet, possède une belle copie de la carte générale de l'Egypte. (d. R.)

le Consul. On prétend même que Réaumur eut le crédit de l'empêcher, parce qu'avec ses lumières et celles qu'il avoit reçues du mémoire, il se flattoit de réussir seul, et qu'il ambitionnoit la gloire d'avoir fait, le premier, un tel présent à sa patrie.

Après beaucoup d'expériences, qui n'ont rien de neuf que quelques détails minutieux, et dont peut-être pas une seule n'offre l'empreinte reconnoissable de l'invention et du génie, il publia, sur le résultat de son travail, plusieurs mémoires, dont la collection compose deux volumes. Il suffira de remarquer ici qu'à la chaleur naturelle de la poule, il essaya d'abord de substituer la chaleur du fumier; plaçant ses œufs, soit dans un tonneau, soit dans un four particulier; et qu'ensuite il employa celle d'une étuve de sa façon, échauffée par un poële.

Son ouvrage, quoique rempli de mille inutilités, quoiqu'écrit d'un style lâche et diffus, excita néanmoins, par la seule importance du sujet, une fermentation flatteuse pour l'auteur (1). Il eut, en moins de deux ans, deux éditions successives; il fut traduit dans les principales langues de l'Europe, et excita la curiosité d'une infinité

(1) *Art et pratique de l'Art de faire éclore en toutes saisons des Oiseaux domestiques de toutes espèces*, etc.; Paris, Imprimerie Royale, 1749 et 1751, 3 volumes in-12, avec figures (d. R.)

d'amateurs, et même de Souverains, qui s'amusèrent à répéter ses opérations.

A voir ce premier moment d'enthousiasme général, on eût dit que jamais les poules de France ne pondroient assez pour fournir aux expériences de nos amateurs, et que nos marchés ne pourroient jamais contenir tous les poulets qu'ils alloient y porter. Cependant qu'en est-il résulté? Rien. On a reconnu que le fumier, outre l'irrégularité de sa chaleur à laquelle il étoit très-difficile de remédier, exhaloit sans cesse des vapeurs malfaisantes qui, malgré les remparts qu'on leur opposoit, corrompoient les œufs. On a reconnu en même temps que la chaleur desséchante du feu nu évaporoit trop cette double substance contenue dans l'œuf pour la nourriture de l'embrion; de sorte que les poulets éclos ainsi, étoient toujours plus foibles et plus délicats que les poulets éclos naturellement; ce qui arrive même en Egypte, où la méthode est depuis si long-temps couronnée par le succès. On s'est apperçu qu'il ne suffisoit pas de donner naissance au jeune animal; qu'il falloit encore le nourrir pendant son premier âge, le soigner, le défendre de la morfondure des nuits et de la saison; en un mot, suppléer à tous les soins de la poule mère : soins bien plus difficiles à remplir qu'on ne l'imagine d'abord. On a vu enfin que si l'on vouloit faire de l'art dont il s'agit, une spéculation de commerce, il faudroit se procurer des poulets pour

les mois de Février et de Mars, temps où ils sont rares ; que par conséquent il faudroit faire couver sur la fin de l'automne : or on sait que ces œufs d'automne sont la plupart clairs et inféconds, parce que c'est la saison où muent les poules.

Que conclure de tout ceci ? C'est que toutes ces prétendues découvertes sont trop dispendieuses, et exigent trop d'adresse, d'attentions et de patience, pour être jamais pratiquées par le seul paysan. Tout au plus pourront-elles amuser pendant quelques instants le Gentilhomme oisif qui voudra s'occuper dans sa terre à faire éclore quelques œufs. Jamais, à moins qu'on ne les perfectionne, elles ne réussiront en grand. Pour montrer à Réaumur combien elles étoient insuffisantes, il ne falloit que lui proposer les œufs de tout un canton entier, ainsi qu'on le fait en Egypte, et même ceux d'un seul village. Au reste, le public lui-même l'a jugé. Son livre n'a eu d'existence qu'un instant ; on ne le lit plus.

Expériences faites depuis Réaumur.

Ce n'est pas néanmoins qu'il ne puisse se rencontrer une méthode qui pare à quelques-uns de ces inconvénients. Il y a même eu, depuis Réaumur, une société de gens qui ont prétendu l'avoir trouvée. Ceux-ci échauffoient leur couvoir avec des tuyaux remplis d'eau chaude : ce qui donnoit une chaleur douce, égale, aisée à régler, et bien moins adurante que celle des poëles. Ils s'étoient établis en 1772 sur le nouveau boulevard, près le

chemin d'Orléans. Tout Paris a pu voir chez eux, ainsi que moi, des poulets éclos selon leur nouveau procédé. Ils avoient, lorsque j'allai les visiter, huit mille œufs en couvaison. Deux jours auparavant, un orage étoit survenu; c'étoit en été : presque tous les poulets avoient péri dans la coque. J'ignore si c'est cet accident, ou quelque autre de différent genre, qui dérangea les projets des entrepreneurs; mais, peu de temps après, je retournai à l'attelier; il n'existoit plus.

L'abbé Copineau a fait paroître sur cette matière un ouvrage, méthodique et assez bien fait (1). Le couvoir de l'auteur est un bâtiment rond, de la forme d'un colombier, et garni, dans sa circonférence, de tablettes sur lesquelles sont posés les œufs. Au haut du toît, et dans l'épaisseur latérale des murs, il a pratiqué des ouvertures et différents trous qu'il ouvre ou ferme à volonté, pour rafraîchir ou renouveller l'air. Il chauffe son bâtiment par une colonne de cuivre dans laquelle il entretient de l'eau bouillante; car il vise particulièrement à rendre humide la chaleur qu'il emploie, de peur que les œufs ne se dessèchent trop par la transpiration : et même, afin d'entretenir cette humidité au point où elle est nécessaire, il se sert d'un hygromètre fait d'après les

---

(1) *Ornithotrophie artificielle, ou Art de faire éclore et élever la volaille par le moyen d'une chaleur artificielle*; Paris, 1780, 1 vol. in 12, avec figures. (d. R.)

principes de de Luc. Cependant, peu satisfait lui-même de toutes ses tentatives, il finit de bonne foi par avouer que le parti le plus sûr seroit d'envoyer au Caire des Observateurs intelligents, qui, suivant avec l'attention la plus scrupuleuse les opérations des Berméens, et opérant même sous leurs yeux, reviendroient ensuite chez nous mettre en œuvre ce qu'ils auroient vu et appris.

La publication de l'*Ornithotrophie* a fait connoître une entreprise du même genre, bien autrement capable, si elle eut réussi, de fixer l'attention du Gouvernement et du public. A propos de ce livre et de quelques mauvais succès dont l'auteur convient, le sieur Bralle, Secrétaire de M. le Comte d'Artois, fit insérer dans le Journal de Paris, 16 juillet 1780, une lettre, où il annonçoit un établissement en grand, que secondoit, disoit-il, le Lieutenant de Police, et qu'avoient déjà visité juridiquement des Commissaires nommés par l'Académie des sciences. Cette double sanction auroit suffi presque seule pour inspirer la confiance; mais ce qui étoit vraiment important, c'est que Bralle assuroit avoir trouvé une chaleur constante, parfaitement égale dans toutes les parties de son couvoir, et telle qu'en un instant il étoit le maître de l'augmenter ou de la diminuer à son gré; c'est qu'indépendamment de cet avantage, il promettoit que son laboratoire pourroit couver quatre-vingt mille œufs à-la-fois. Voilà de grandes

et magnifiques promesses. S'il les eut tenues, il pouvoit se dire le bienfaiteur de sa patrie ; et assurément il eut acquis des droits sur notre reconnoissance. (1)

Enfin un sieur Bonnemain annonça dans le même Journal (22 Août) une autre machine, de son invention, propre à la même opération, et qu'il disoit de même avoir été approuvée par des Commissaires de l'Académie des Sciences. Mais Bonnemain ne nous apprit pas quels étoient les procédés de la sienne, ni combien d'œufs elle pouvoit faire éclore dans une couvaison. (2)

Chapons et poulardes.

Il est souvent mention de chapons dans nos Poëtes du treizième siècle, et dans d'autres écrivains plus anciens qu'eux ; mais on n'y voit pas le nom de poularde. La castration des poules est une invention du seizième. Champier (an. 1560) en parle comme d'une chose nouvelle. (3) Cependant cette sorte de volaille n'est point nommée dans le grand réglement de réforme que fit pour le Royaume Charles IX, en 1563 ; régle-

(1) Il ne paroît pas que ce projet ait réussi davantage que les autres, car les écrits du temps n'en ont plus parlé. (d. R.)

(2) Voyez *les savantes Remarques des éditeurs du Théâtre d'Agriculture*, tom. II, p. 163 — 171. Où l'on trouve d'excellentes analyses des méthodes des Chinois, d'Olivier de Serres, de Réaumur, de Copineau, de Dubois, de Bonnemain, et enfin une très-bonne notice sur les fours à poulets, ou couvoirs de l'Egypte, et sur les poussins élevés sans le secours des poules. (d. R.)

(3) *Novitio invento castrantur gallinæ.*

ment néanmoins où le Prince entre dans les plus grands détails sur les différents objets de la nourriture.

Ce qui est plus singulier encore, c'est que la castration qui s'employoit pour les coqs, et même pour les poules, n'ait point été employée pour d'autres volailles, telles que les oyes, les canards, etc. On chaponne les dindons aux îles françoises d'Amérique; comment ne s'est-on pas avisé de chaponner les dindons en France?

Madame de Sévigné fait mention des poulardes de Caen (1). Ailleurs elle parle des *bonnes poulardes de Rennes*. Dans la Comédie du *Bal* par Regnard (ann. 1696), l'auteur cite avec éloge *les poules de Caux*.

Selon Champier, les chapons les plus estimés étoient ceux de Laon. Selon Bélon, c'étoient ceux du Mans; selon de Serres (2), ceux du Mans, de Saint-Geny, et de Loudun; enfin, selon Gontier (ann. 1668), pour Paris c'étoient ceux du Mans, et pour Lyon ceux de Bresse et de Genève. On sait que les chapons du Mans ont conservé leur réputation jusqu'à nos jours. Voici comme on les engraissoit.

« D'abord, dit de Serres (3), on plume la tête

(1) Les plus estimées des environs de cette ville sont celles de Crévecœur. (d. R.)

(2) Année 1600; *Théâtre d'Agriculture*, tom. II, p. 19, col. 2. (d. R.)

(3) *Ibid.* p. 20. col. 1 (d. R.)

« et l'entre-cuisse de l'animal ; après quoi on
« l'enferme dans une mue placée en un lieu chaud,
« mais obscur. Là on l'empâte avec des pillules
« de farine d'orge, de millet, ou d'avoine ; mais,
« comme on ne lui donne jamais à boire, on a
« soin d'humecter les pillules avec de l'eau
« chaude, afin de le désaltérer. D'autres, au lieu
« de mue, se servent d'un cabas, suspendu en
« l'air, et fait de telle manière, que d'un côté la
« tête de l'animal soit en dehors, et de l'autre
« son croupion. On peut aussi l'empâter, et il
« ne se salit point avec son ordure; mais il reste
« toujours accroupi, sans pouvoir remuer. Pour
« le délivrer de la vermine qui l'incommoderoit,
« on l'éplume, non-seulement sur la tête et sous
« le ventre, mais encore sous les aîles ; et en
« même temps, pour empêcher que le cabas ne
« l'écorche, on lui forme un petit lit avec du
« foin ».

Si l'avarice enfante des crimes, la gourmandise, comme on voit, produit des cruautés. Antérieurement à de Serres, ces cruautés étoient encore plus grandes ; puisqu'au rapport de Liébaut, les Manceaux et les Bretons crevoient les yeux aux chapons qu'ils engraissoient. Probablement on trouva qu'en plaçant l'animal dans un lieu obscur, on le réduisoit de même à ne plus vivre que pour dormir et digérer ; et l'on s'épargna ainsi une barbarie inutile.

Réaumur a publié un Mémoire sur la manière

qu'emploient actuellement les Manceaux pour engraisser leurs volailles.

Les gourmands qui vouloient donner à la leur un goût plus savoureux et plus exquis, ajoute de Serres, faisoient mêler, dans sa pâtée, des dragées musquées; de l'anis, et d'autres drogues aromatiques. Ceci tenoit au goût universel que, presque jusqu'au dix-huitième siècle, la Nation a eu pour les épices et les aromates, comme j'aurai plusieurs fois occasion de le remarquer dans la suite. Gontier (1), (ann. 1668), dit avoir connu un Grand-Seigneur qui faisoit engraisser des dindons avec une pâtée dans laquelle il mettoit des dragées à l'anis. L'auteur parle aussi d'une Reine, qu'il ne nomme pas, et qui dépensa quinze cents livres en dragées de cette espèce pour trois oyes, dont elle vouloit rendre les foies plus délicats. Au reste, cette sorte de friandise est raisonnée; et au moins elle paroît plus sensée que le conseil que donne Liébaut, pour engraisser promptement la volaille, de lui faire boire beaucoup de bierre, ou d'arroser de cette boisson amère tous les aliments qu'on lui fournira. On engraissoit aussi en mue, et de la même manière qu'on a lue ci-dessus, les perdrix, les oisons, les cailles, les faisans, les tourterelles, les pigeons, les grives et les dindons.

Dindons.

Quelques Ecrivains, entre lesquels on peut

---

(1) *Exercitationes Hygiasticæ, sive de Sanitate tuendâ.* (d. R.)

compter les Naturalistes Aldrovande et Bélon, ont prétendu que les dindons étoient connus des Anciens; que ce sont ces oiseaux dont il est parlé dans Athénée, dans Ælien, dans Aristote, dans Columelle etc., sous le nom de méléagrides, et sur lesquels fut inventée cette fable de Méléagre, embellie depuis par Ovide. Mais il est prouvé et reconnu aujourd'hui que la vraie méléagride des anciens est la pintade,

Il y a eu une autre erreur sur le temps où, pour la première fois, les dindons parurent en France, et sur l'homme, qui le premier les y naturalisa. A en croire de la Mare (1), cet homme fut Jacques Cœur, ce Trésorier si célèbre de Charles VII, banni du Royaume en 1450. Bientôt, rappellé par le Roi son maître, dit l'auteur, il rapporta du Levant, où il s'étoit retiré, différents objets de curiosités; et entr'autres, les oiseaux dont nous parlons, qu'il plaça, ajoute La Mare, dans son magnifique château de Beaumont en Gâtinois. Présenté ainsi, le fait a quelque vraisemblance. Mais, pour ceux qui savent que Cœur, après son bannissement, ne revint plus dans sa patrie, qu'il mourut à Chio six ans après, en combattant contre les Infidèles, le prétendu fait n'est plus qu'une fiction fausse et fabuleuse.

Si l'on s'en rapporte à l'*Histoire de Provence*,

---

(1) *Traité de la Police*. (d. R.)

par Bouche, cet écrivain vous dira que les dindons sont une des mille et une choses que le Roi René introduisit en France (1). Selon lui, c'est à ce prince que l'on doit les roses musquées, les roses nommées de Provins, les perdrix rouges, les paons blancs, les lapins blancs, les rouges et les noirs, les œillets qu'on appelle de Provence, etc. etc. *Et y rendit fort familiers les coqs-d'Inde, dont il faisoit amas; et les faisoit nourrir au lieu de la Galinière, près de Rosset, selon la tradition du voisinage.*

Assurément il ne faut pas chercher à affoiblir la reconnoissance que l'on pourroit devoir au Roi René. Le pauvre Prince n'a pas assez de quoi perdre en fait de gloire, pour qu'on lui ôte encore celle du présent des dindons. Cependant je crois aussi que, pour la lui attribuer, il faudroit peut-être un témoignage d'une autorité plus respectable qu'une tradition populaire. René mourut en 1480; or si, pendant sa vie, il avoit tant multiplié les dindons, si, pour me servir de l'ex-

---

(1) René d'Anjou, Roi de Naples, et Comte de Provence, surnommé *le Bon*. Ce prince qui écrivoit très-bien, s'amusoit, au lieu de veiller au bien de ses peuples et de gouverner ses états, à transcrire des manuscrits et à les orner de miniatures. Il aimoit les Arts qu'il cultivoit avec succès, et savoit beaucoup mieux peindre que régner. C'est à lui qu'on doit l'invention de cette ridicule *fête-Dieu* d'Aix, dont Grégoire a fait une description sous ce titre : *Explication des cérémonies de la fête-Dieu d'Aix*. Aix, 1777, 1 vol. in-12 (d. R.)

pression de Bouche, il en avoit fait de si *grands amas*, ne seroient-ils pas devenus, en peu de temps, aussi communs en France que nos poulets. Cependant, en 1563, c'est-à-dire environ un siècle après, ils ne l'étoient seulement pas assez pour être vendus dans les marchés publics. Au moins ne les voit-on pas nommés dans le grand Réglement de réforme que publia cette année-là Charles IX; quoique ce Réglement contienne un dénombrement fort ample des pièces de volaille ou de gibier que le Prince permet ou défend.

On croit communément que cette espèce d'oiseaux domestiques n'a été introduite en France que sous François Ier., et qu'on les doit à Philippe de Chabot, alors Amiral. Je croirois leur introduction plus récente, et postérieure encore, si je m'en rapportois à Champier. Voici ce qu'écrit l'auteur à ce sujet: on se rappellera que c'est en 1560 qu'il a publié son traité. (1)

---

(1) *De Re Cibariâ*, lib. XV, cap. LXXIII, page 831. (d. R.) *Venere in Gallias, annos abhinc paucos, Aves quædam externæ, quas Gallinas Indicas appellant: credo quoniam ex insulis Indiæ nuper à Lusitanis Hispanisque patefactæ, primùm invectæ fuerunt in orbem nostrum. Quæ Pavones fere magnitudine æquant. Fœminæ pennas non habent variegatas. Pariunt ova Anseris magnitudine paria, candida, quæ esui sunt. Mares variis coloribus distinguntur, fœminis ampliores: qui cristas erectas, ut gallinacei nostri, minimè gerunt; sed carnosum quidpiam rubrum, quod etiam sub mento, instar peleariorum, dependet, longitudine insigni: in quo, illis excandescentibus et turbatis, miros variosque*

« *Depuis peu d'années*, il nous est arrivé en « France certains oiseaux étrangers qu'on ap- « pelle poules d'Inde : nom qui leur a été donné, « je crois, parce qu'ils ont été pour la première « fois transportés dans nos climats, des îles in- « diennes qui ont été découvertes, il n'y a pas « long-temps, par les Portugais et les Espagnols. « Leur grosseur diffère peu de celle des paons. « Les femelles n'ont point de plumage panaché. « Elles font des œufs aussi gros que ceux d'oye, « blancs, et bons à manger. Les mâles sont dis- « tingués des femelles par un plumage varié, et « par plus de grosseur. Ils n'ont point, comme « nos coqs, une crête élevée, mais une certaine « carnosité rouge qui leur pend sous le bec, et « qui, lorsqu'ils se mettent en colère, se teint « de différentes couleurs. Ces oiseaux sont vo- « races, et ont besoin d'une nourriture abon- « dante. Malgré cette nourriture néanmoins, ils « s'accoutument difficilement à notre climat, et « l'on a de la peine à les y élever. Ils exigent de « la part du maître beaucoup d'attentions ; sur- « tout les petits qui ans des soins assidus, ne « peuvent atteindre un certain âge, etc. »

---

colores est spectare. Vix tamen cœlum nostrum patiuntur, et difficillimè educantur. Voraciores sunt, ideòque copioso indigent cibario. Segnitiem domini non ferunt. Sed maximè infantes pulli qui haud temerè perveniunt ad adolescentiam, nisi sedula et assidua impendatur opera. Omnino alites sunt. Quidam opinantur eos esse quos Erythiotaonas Græci appellarunt.

Quant au pays auquel l'Europe doit le dindon, ce n'est pas encore une question décidée.

Si l'on en croit l'illustre auteur de l'*Histoire Naturelle*, Buffon, cet oiseau n'est pas né dans l'Asie, comme on le prétend. Ceux qu'on y trouve y ont été transportés d'ailleurs; et, ainsi que ceux d'Europe, ils sont tous originaires d'Amérique, contrée, dit-il, qui leur est naturelle, et qui par-tout les offre dans l'état de sauvages.

D'un autre côté, beaucoup d'écrivains leur donnent une origine asiatique. Nonnius (1) prétend qu'en Flandres on appelloit ces oiseaux, *poules de Calécut*. Le Naturaliste Ray les nomme de même. Champier enfin, dans le passage que j'ai rapporté de lui à l'instant, dit qu'ils ont été apportés des *îles de l'Inde*. Le mot Indes, je le sais, pouvoit être appliqué également à l'Amérique, depuis que les Portugais avoient appellé Indes occidentales, cette partie du monde. Mais il faut remarquer que Champier dit *insulis Indiæ* et non pas *Indiarum*; qu'il parle d'îles découvertes par les Portugais; et que le mot îles ne peut convenir qu'à l'Asie, puisque les Portugais ne possédoient en Amérique que le Brésil, qui est un continent. (2)

---

(1) *De Re Cibariâ*, ann. 1627.

(2) Si l'on veut d'autres preuves sur cette origine asiatique des dindons, on les trouvera dans une dissertation qu'a publiée à Londres, dans ses *Miscellanées*, Barington en 1781.

Quelle que soit au reste la partie du monde à laquelle on est redevable de l'animal dont il s'agit, il fut reçu en Europe avec plaisir. Chez nous on en faisoit le plus grand cas; et on l'estimoit même assez pour être offert aux Rois comme un don digne d'eux. Lorsque Charles IX passa par Amiens en 1566, parmi les présents que le Corps-de-ville vint mettre à ses pieds, il y eut douze dindons. (1) L'Estoile, dans son journal (2), parle de marchands de volaille, que Henri IV voulut faire emprisonner, parce qu'ils alloient de village en village enlever les poules d'Inde, sans payer, *sous prétexte que c'estoit pour la Royne.* Linocier(3) dit de cette espèce de volaille, que *c'est un délicieux manger, digne de la table des Seigneurs.* Encore aujourd'hui, nous en trouvons la chair dure et sèche. Nous ne mangeons rôti que le dindonneau. Pour le dindon, on ne le sert guères qu'en daube ou en pâté; à moins qu'il ne soit farci de truffes, comme ceux qui arrivent du Périgord.

Au commencement du dix-huitième siècle, les dindons de Caen étoient estimés. Parmi les diverses poésies de Chaulieu, il y a une pièce par laquelle l'auteur invite le Marquis de la Fare, son ami, à en manger un qu'on lui avoit envoyé de cette ville.

---

(1) Daire, *Histoire de la ville d'Amiens*, tom. I, p. 90. (d. R.)
(2) Année 1603.
(3) *Histoire des Plantes, des Animaux et des Oiseaux*, ann. 1619.

Pintade.

La pintade, originaire d'Afrique, avoit été connue des Grecs et des Romains, qui en faisoient beaucoup de cas, et qui en ont parlé sous les noms de poule de Numidie, de poule d'Afrique, de méléagride. Il paroît que, depuis ce temps, l'espèce s'en est anéantie en Europe. Au moins il n'en est plus mention dans les Ecrivains du moyen âge; et on ne la voit reparoître qu'au seizième siècle, postérieurement aux découvertes des navigateurs européens le long des côtes d'Afrique. Si l'on en croit Bélon, la pintade fut apportée de Guinée par des marchands. Le prix qu'on attache presque toujours en France à ce qui est nouveau, l'y multiplia bientôt considérablement. Le même Bélon les représente comme *jà si multipliées ès maisons des Grands-Seigneurs qu'elles nous en sont communes*. Mais, quoique cet oiseau soit un excellent manger, il est si incommode dans une basse-cour par sa turbulence et par son cri désagréable, qu'il a passé de mode.

Oye.

Sous la domination des Romains, les Gaulois entretenoient avec la capitale de leurs vainqueurs, un commerce considérable en oyes. Des différents cantons de la Gaule, et sur-tout du pays des Morins (aujourd'hui le Boulonnois et le Calaisis), il en partoit des troupeaux immenses, qui alloient à pied jusqu'à Rome; et Pline, qui rapporte avec surprise ce fait, dont il avoit été plusieurs fois témoin, observe même que les

conducteurs employoient, pendant la route, une adresse particulière pour faire parvenir heureusement toute la troupe ; c'étoit de placer au premier rang les oyes qui étoient fatiguées, afin que la colonne que formoient les autres les poussant en avant, elles fussent, malgré elles, forcées d'avancer.

Un voyage de trois ou quatre cents lieues pour un animal aussi lent et aussi lourd, offre à l'imagination tant de difficultés, l'entreprise semble d'abord si peu possible, que, malgré l'autorité de Pline, on a de la peine à y croire. Mais, si quelqu'un étoit tenté de la révoquer en doute, il n'a qu'à se rappeller que, tous les ans, et depuis près de deux siècles, nos Paysans du Quercy et du Périgord conduisent ainsi, jusqu'au centre de l'Espagne, des troupeaux entiers de dindons ; et alors le voyage des oyes depuis l'extrémité septentrionale de la Picardie jusqu'à Rome, lui paroîtra croyable.

Ce commerce s'anéantit par la suite, lorsque la Gaule changea de maîtres ; mais l'oye continua toujours d'être en faveur dans les festins de la Nation. Ce fut même, pendant bien des siècles, la pièce de volaille la plus estimée ; et cet honneur, elle en jouissoit à la table des Rois mêmes : témoin ces ordres exprès que Charlemagne donne, en trois endroits de ses Capitulaires, pour que toutes ses Maisons de campagne en soient fournies ; témoin encore ce vieux proverbe, *qui*

mange l'oye du Roi, cent ans après il en rend la plume.

Pour le peuple et le bourgeois, c'étoit son grand régal. Les Rôtisseurs, dans leurs boutiques, n'avoient presque que des oyes; aussi, lorsqu'on réunit en communauté ces artisans, leur donna-t-on le nom d'*Oyers* (1). C'est ainsi qu'ils sont qualifiés dans les anciens Statuts des métiers de Paris. La rue de la capitale où ils s'établirent fut appellée de même, en vieux langage, la *rue aux Oues* (2); aujourd'hui par corruption

(1) Outre les grosses viandes, bouillies et rôties, telles que bœuf, mouton, agneau, chevreau, cochon, les *Oyers*, dans l'origine, vendoient encore, les jours maigres, des légumes et du poisson cuits. Peu-à-peu ils renoncèrent à ce dernier commerce, et se restreignirent d'eux-mêmes à la seule vente des chairs rôties; ce qui leur fit donner le nom de *Rôtisseurs*, qu'ils ont conservé. Ce nom leur est attribué dans une Ordonnance du Prévot de Paris, publiée l'an 1468. En cette qualité, ils continuèrent de vendre du porc; et même, comme il a été dit plus haut, d'en vendre concurremment avec les Chaircuitiers, lorsque ceux-ci s'établirent. Mais, en 1475, cette vente leur fut interdite. Cependant ils conservèrent celle de l'agneau, du chevreau et du cochon-de-lait, qu'aucun autre corps n'a réclamée. Quant à la volaille et au gibier, ce n'est qu'en 1509 qu'ils obtinrent pour la première fois la permission d'en vendre.

(2) Dans nos anciennes Cités gauloises, les artisans d'un même métier occupoient ordinairement une même rue; coutume que probablement ils adoptèrent des Romains. Une inscription ancienne, trouvée à Metz, prouve qu'il y avoit une rue pour les Cordonniers. Par la suite, nos Communautés d'artisans, à mesure qu'elles s'établirent, conservèrent le même usage. A Paris, les faiseurs de heaumes habitoient la rue de la Heaumerie; les Oyers, la rue aux Oues; les Pelletiers, celle de la Pelleterie; les mar-

rue aux Ours, parce que quand elle cessa d'être consacrée exclusivement aux Oyers, on oublia son étymologie.

Maintenant l'oye a perdu son antique considération. Elle n'est plus admise qu'aux festins bourgeois. Cependant certaines villes, telles qu'Auch, Metz, Strasbourg et Bayonne, s'enrichissent encore par le commerce des cuisses et des aîles de cet animal, qu'elles savent préparer avec un art particulier; et c'est-là un mets recherché à la table des riches.

Un autre mets, plus estimé encore et plus cher, ce sont les foies. Les Romains faisoient, comme nous, grand cas de cette partie de l'oiseau; et l'on voit même, par certains passages de Martial et de Juvénal, que ce peuple avoit un art pour la faire grossir beaucoup au-delà de son volume ordinaire. Si l'on s'en rapporte à Horace, cet art consistoit à nourrir l'animal avec des figues grasses (1).

Les Juifs de Metz et de Strasbourg possèdent le même secret, sans qu'on sache précisément quels sont leurs procédés; et ce secret est une des branches du commerce qui les enrichit.

---

chands Italiens qui vendoient les étoffes de soie, celle que, de leur nom, on appella rue des Lombards; les Changeurs, le pont-au-change; les Vitriers, la rue de la Verrerie, les marchands de Fer, la rue de Ferronerie, dont la moitié étoit appellée rue de la Charronerie, les Maçons, la rue des Maçons, etc. (*)

(1) *Pinguibus et ficis pastum jecur* anseris.

Strasbourg, comme on sait, fait, avec ces foies, des pâtés dont la réputation est connue. Du temps de Champier, on estimoit beaucoup les foies de volailles; mais on ne faisoit nul cas de celui d'oye. L'art de l'engraisser n'étoit pas encore usité.

Quelques-unes des nations d'Europe qui ont conservé le goût de l'oye, les Anglois sur-tout, se gardent bien de la plumer pendant sa vie, de peur, disent-ils, de rendre dures sa chair et sa peau. En France, on passe par-dessus cette considération: et l'on n'y a jamais eu d'égard, parce que les plumes rapportent de l'argent. Champier écrit que de son temps, ces plumes étoient un des principaux revenus de la Beauce.

Canards.

Il est probable que les canards de nos basses-cours viennent originairement de canards sauvages, rendus domestiques. Mais il en est une autre espèce nommée, je ne sais pourquoi, canards de Barbarie, et qui nous a été apportée de l'Inde au commencement du seizième siècle (1). Ceux-ci sont plus grands et plus forts que nos barboteurs; mais leur chair a un goût de musc qui déplaît, et qui les a fait bannir de notre cuisine moderne. Pour nos pères, au contraire, c'étoit un motif de les aimer. On vouloit alors, dans les aliments, du musc, des aromates, des choses fortes de goût et d'odeur; et l'on a vu ci-

(1) *Nuper ex Indiâ advecti*, écrivoit en 1550 Charles Estienne.

dessus que les gourmands qui faisoient engraisser des dindons, mêloient, dans la pâtée de ces animaux, des dragées musquées. De Serres (1) faisant mention des canards d'Inde, dit encore que c'est une viande *très-délicate et très-bonne à manger.* Aujourd'hui, on les accouple avec les barboteurs ordinaires; et il en résulte des canards métis, qui sont plus estimés que ces derniers, et qui d'ailleurs ne crient presque pas.

Parmi les lettres de Madame de Sévigné, il y en a une de M. de Coulange, année 1696, dans laquelle sont vantés les canards d'Amiens. Dans la comédie de Dancourt, intitulée *le Retour des Officiers,* et représentée pour la première fois en 1697, est un personnage ridicule, duquel on dit qu'*il a une terre auprès d'Amiens, où l'on vend plus de canards par an, que dans tout le reste de la Province.* Sans doute ce fut cette célébrité qui engagea un sieur de Gand à faire, avec ces canards, des pâtés dont la réputation, comme on sait, est toujours la même, quoique depuis il ait eu des successeurs.

On n'avoit point encore songé alors à profiter, pour cette sorte de volaille, du secret que l'on employoit pour en engraisser certaines autres. Elle étoit nourrie en liberté dans les basses-cours, et abandonnée à sa voracité gloutonne, jusqu'au moment où on la tuoit. C'est dans le

---

(1) *Théâtre d'Agriculture*, tom. II, p. 35. (d. R.)

dix huitième siècle que les villages des environs de Rouen, et, à leur exemple, quelques autres cantons, se sont avisés d'empâter et d'engraisser des cannetons, qui sont devenus fort renommés.

Tadorne. Au temps de Belon (année 1555), on avoit commencé à introduire en France un oiseau de rivière, nommé tadorne, lequel ressembloit au canard. Quelques Seigneurs en avoient déjà dans leurs terres; mais il étoit encore fort rare, dit l'auteur.

Paons. Parler du paon dans une *Vie privée des François*, c'est presque faire l'éloge de ce bel oiseau, destiné par la nature à être l'ornement des lieux qu'il habite (1); c'est au moins s'obliger à rappeller tous les honneurs dont il a joui dans les jours brillants de notre chevalerie. Plusieurs grandes familles, et particulièrement celle de Montmorency, avoient placé son effigie, en cimier, sur leur heaume. Souvent, pour l'exercice de la Quintaine (2), cette effigie servoit quelquefois de but. Aux Cours-d'amour de nos Provinces méridionales, dit-on, mais sans aucune preuve, la récompense que recevoient les Poëtes

(1) Le paon est originaire des Indes Orientales; il fut transporté dans l'Asie Mineure et dans la Grèce; au temps de Périclès il étoit encore fort rare et d'un prix très-élevé. Il ne parut à Rome que lors de la décadence de la république. (d. R.)

(2) Voyez la note explicative de ce mot dans les *Fabliaux* de le Grand d'Aussy, tom. II, p. 145, édition in-8°. et *Glossaire de la langue Romane*, tom. II, p. 420. (d. R.)

qui avoient remporté le prix, étoit une couronne, faite de plumes de paon, qu'une dame du tribunal posoit elle-même sur leur tête (1). Chez nos vieux Romanciers, le paon est qualifié du titre de *noble oiseau;* et sa chair y est regardée comme la *nourriture des amants*, et comme la *viande des Preux*. Il y avoit très-peu de mets alors qui fussent aussi estimés. Un Poëte françois du treizième siècle, voulant peindre les fripons, dit qu'ils ont autant de goût pour le mensonge, qu'un affamé en a pour la chair de paon. Enfin les Rois, les Princes et les Grands-Seigneurs, donnoient très-peu de festins d'appareil où le paon ne parût comme le plat distingué.

Festin du paon.

La coutume, dans ces sortes d'occasions d'éclat, étoit de le servir rôti : mais on le servoit entier avec tous ses membres, et même avec ses plumes; ce qui, selon Platine, se faisoit ainsi. « Au lieu de plumer l'oiseau, il faut, dit-il,

---

(1) On sera sans doute bien surpris de ce que le Grand ait avancé un fait pareil, surtout après avoir lu la préface de ses *Fabliaux*, et ses *observations sur les Troubadours*. L'Historien des rimeurs Provençaux non-seulement ne fait pas mention des Cours d'amour et de ces couronnes, mais il paroît nier au contraire que les premières aient existé en Provence, (voy. *de l'Etat de la Poésie Françoise dans les douzième et treizième siècles*, p. 93.) D'ailleurs le Chapel de plumes *du Noble oiseau*, n'étoit porté que par les plus grands Seigneurs. Saint-Louis en portoit habituellement un de cette espèce, (*Vie et miracles de Saint-Louis*, par le Confesseur de la Reine Marguerite, Nouveau Joinville, p. 485.) (d. R.)

« l'écorcher proprement, de manière que les « plumes s'enlèvent avec la peau ; il faut lui cou- « per les pattes, le farcir d'épices et d'herbes « aromatiques, lui envelopper la tête d'un linge, « et le mettre à la broche. Pendant qu'il rôtit, « vous arroserez continuellement le linge avec « de l'eau fraîche, pour conserver son aigrette. « Enfin, quand il sera cuit, rattachez les pattes, « ôtez le linge, arrangez l'aigrette, rappliquez la « peau, étalez la queue, et servez ».

« Il y a des gens, ajoute Platine, qui, au lieu « de rendre à l'animal, lorsqu'il est rôti, sa robe « naturelle, poussent l'ostentation de magnifi- « cence jusqu'à le faire couvrir de feuilles d'or. « D'autres emploient, pour réjouir les convives, « un moyen plaisant. Avant que le paon soit « servi, ils lui emplissent le bec de laine impré- « gnée de camphre. En le plaçant sur la table, « on met le feu à la laine ; et l'oiseau alors semble « un petit volcan qui vomit des flammes ».

Au reste, ce n'étoient point les Ecuyers servants ordinaires qui avoient l'honneur de poser le paon sur la table. Cette cérémonie glorieuse regardoit les Dames ; et ordinairement elle étoit déférée à celles d'entr'elles que distinguoit le plus sa naissance, son rang ou sa beauté. Suivie d'un certain nombre d'autres femmes, accompagnée d'instruments de musique, cette Reine de la fête entroit ainsi en pompe dans la salle du festin, portant en main le plat d'or ou d'argent

dans lequel étoit l'oiseau. Là, au bruit des fanfares, elle le posoit devant le maître du logis (1), si ce maître étoit d'un rang à exiger un pareil hommage ; ou devant celui des convives qui étoit le plus renommé pour sa courtoisie et sa valeur, Quand le banquet se donnoit après un tournois, et que le Chevalier qui avoit remporté le prix du combat se trouvoit à la table, c'étoit à lui, de droit, qu'on déféroit l'honneur du paon. Son talent alors consistoit à dépecer l'animal avec assez d'adresse pour que toute l'assemblée pût y goûter. Le *Roman de Lancelot*, dans un repas qu'il suppose donné par le Roi Artus aux Chevaliers de la Table-ronde, représente le Monarque découpant lui-même le paon ; et il le loue d'avoir fait si habilement ses distributions, que cent cinquante convives qui assistoient au festin, furent tous satisfaits.

Vœu du paon.

Souvent l'enthousiasme qu'excitoit tant de

(1) Ceux qui connoissent les tableaux, savent qu'il en existent un de Stévens, lequel a été gravé par Lempereur, et qui représente un festin du paon. Moi-même, je me rappelle qu'il y a quinze ou seize ans (vers 1764), parcourant les rues de Paris, un jour de Fête-Dieu, pour voir des tapisseries, (car il faut tout voir,) j'en trouvai une dans le quartier du Palais-Royal, qui représentoit le même sujet, avec le costume françois du quinzième siècle. Elle me frappa par sa singularité. J'ai fait depuis, à pareil jour, bien des pas inutiles pour la retrouver, dans le dessein de la donner ici gravée. Mes démarches ont été infructueuses. Mais je ne prévoyois pas alors qu'un jour je me ferois auteur, et qu'il viendroit une circonstance, où une vieille tapisserie seroit pour moi un monument précieux.

gloire dans le Chevalier tranchant, enflammoit tout-à-coup son courage. Il se levoit; et, la main étendue sur l'oiseau, faisoit à haute voix un vœu d'audace ou d'amour, capable d'augmenter encore l'estime qu'avoient inspirée pour lui ses hauts faits. Par exemple, il juroit de porter, dans la plus prochaine bataille, le premier coup de lance aux ennemis; de planter le premier, en l'honneur de la Dame de ses pensées, son étendard sur le mur d'une ville assiégée; enfin quelqu'autre prouesse pareille, et qu'il est aisé d'imaginer. Quant à la formule du serment, elle étoit conçue en ces termes: *je voue à Dieu, à la Vierge Marie, aux Dames, et au Paon, de.....* etc. (1)

Le vœu du premier preux étant achevé, on présentoit successivement le plat aux autres convives, qui tous, chacun à leur tour, faisoient un serment à-peu-près du même genre. Mais, comme en pareille circonstance, les têtes s'échauffent aisément, et qu'alors on se pique toujours d'outrepasser ceux qui parlent avant nous, il devoit résulter, de ce moment d'effervescence, les promesses les plus téméraires, et souvent les plus extravagantes. Les Romanciers, ainsi que les historiens, en offrent des exemples nombreux. On en lira un, plus bas, à l'article des fêtes propres

---

(1) Voyez pour de plus amples détails De la Curne de Sainte-Palaye, *Mémoires sur l'ancienne Chevalerie*; tom. I, p. 184, 187, 244, 246, tom. III, p. 394. (d. R.)

aux festins. Tout ceci au reste n'étoit qu'un abus de valeur, dont ne profitoit souvent ni l'Etat, ni la Société : mais, sans vouloir entreprendre ici l'apologie des abus, respectons encore une fois des mœurs antiques que nous sommes accoutumés à trop mépriser ; et sur-tout apprenons à estimer une Nation qui, au milieu de ses plaisirs mêmes, et dans un moment que d'autres peuples consacrent à l'ivresse, déployoit cette fierté de courage et cette énergie de caractère qui l'a toujours distinguée.

La cérémonie, dont on vient de lire les détails, s'appelloit le *Vœu du Paon.*

Quant à cette sorte d'aliment, on y a renoncé peu-à-peu; mais, plus tard dans certaines Provinces, et plutôt dans d'autres. La *nouvelle coustume du Bourbonnois* (ann. 1521) n'estime un paon que deux sous et demi de ce temps-là. Champier marque beaucoup de surprise d'en avoir vu en Normandie, près de Lisieux, des troupeaux considérables (1). « On les y engraisse avec du « marc de pommes, dit-il, et on les vend aux « marchands poulaillers, qui vont les vendre « dans les grandes villes pour la table des gens « riches ». Champier étoit Lyonnois ; il avoit étudié à Orléans, et étoit attaché au service de François Ier., quand ce Prince mourut. La manière dont il parle des paons, l'étonnement que lui

(1) *De Re Cibariâ*, lib. XV, cap. XXVIII, année 1560. (d. R.)

causèrent ceux de Normandie, prouvent, ce me semble, qu'on n'en mangeoit déjà plus dans le Lyonnois, dans l'Orléanois, ni à la Cour. Cependant de Serres écrivoit encore, que *plus exquise chair on ne peut manger.* (1) Mais rien n'indique où de Serres avoit mangé du paon ; si c'étoit dans le Vivarais sa patrie, à Paris, ou ailleurs.

Aujourd'hui cet oiseau est pour nous presque une rareté. A peine sa beauté éblouissante lui a-t-elle conservé l'asyle de quelques châteaux, où il est réduit à étaler dans la solitude un spectacle ravissant, fait pour l'admiration des villes et pour l'embellissement du palais des Rois. Encore s'y apperçoit-on trop souvent que le plaisir qu'il procure aux yeux, ne dédommage pas toujours de son cri désagréable, et du dégât qu'il cause.

---

(1) *Théâtre d'Agriculture*, tom. II, page 24, lib. V, ch. IX; année 1600. (d. R.)

SECTION III.

De la Chasse. (1)

Si, avant de commencer cet ouvrage, on m'eût enjoint de me renfermer scrupuleusement dans le cercle étroit qu'il comporte, je me fusse bien gardé de l'entreprendre, je l'avoue. Il ne m'etoit que trop aisé de sentir combien eût été ridicule, et combien peu de lecteurs eût mérité une compilation dont l'unique but seroit d'apprendre quand nos Pères ont commencé à manger du cochon ou du chou. Mais j'ai entrevu, au premier coup-d'œil, que, par les détails accessoires qu'elle admettoit, il me seroit facile peut-être de la rendre piquante et curieuse. C'est d'après ce principe, bien ou mal vu, que je me suis permis plusieurs fois jusqu'à présent, et que de temps en temps je me permettrai encore, par la suite, certaines digressions qui, sans être étrangères à mon sujet, peuvent en tempérer la monotonie, y jetter de l'intérêt, du mouvement, ou tout au moins

(1) Je renvoie les curieux qui désireroient avoir des détails plus étendus sur cette troisième Section, aux *Mémoires Historiques sur la chasse*, par la Curne de Sainte-Palaye; ils se trouvent dans le troisième vol. page 165 des *Mémoires sur l'ancienne Chevalerie.* (d. R.)

de la variété. C'est d'après ce principe, qu'avant de parler du gibier, j'ai cru pouvoir insérer ici quelques détails sur la manière dont on le prenoit. Au reste, il ne s'agit point, en ce moment, d'un traité complet sur la Chasse : on ne me le pardonneroit pas : mais on me saura gré, je l'espère, d'une esquisse capable de montrer ce qu'a été chez nos Pères l'art dont il s'agit ; et peut-être, après tout, cette esquisse offrira-t'elle seule plus de faits encore que la plupart des longs traités composés sur cette matière.

Histoire abrégée de la chasse.

Les François distinguoient deux sortes de Chasses, Fauconnerie (1) et Vénerie, et nos Rois ont encore aujourd'hui des Officiers, ainsi que des équipages, pour l'une et pour l'autre. Toutes deux ont existé dans la nation, dès ses premiers temps. Les preuves en sont nombreuses : je commence par la Vénerie.

Chasse chez les Gaulois.

César et Arrien rapportent que les Gaulois aimoient passionnément la Chasse. Ce dernier (2) parle même d'un usage religieux et bisarre qui leur étoit particulier. Chaque fois qu'ils chassoient et qu'ils prenoient une pièce de venaison, ils mettoient en réserve, comme par reconnoissance, une petite somme ; savoir, deux oboles pour un lièvre, quatre dragmes pour une biche, etc. Avec

(1) Depuis les événements de 1789, la fauconnerie a été supprimée, et il y a lieu de croire qu'elle ne sera plus rétablie. (d. R.)

(2) *De Venatione*, cap. III. (d. R.)

cet argent, le jour de la naissance de Diane, ils achetoient une victime, brebis, chèvre, ou veau, selon que la somme étoit forte; ils l'immoloient à la Déesse, et terminoient le sacrifice par un festin, auquel assistoient leurs chiens couronnés de fleurs.

Chiens gaulois.

Les chiens gaulois étoient renommés chez les Anciens pour leur vîtesse et leur courage. Ovide, Arrien, Gratius, Oppien, le Grammairien Pollux, etc., en font l'éloge. La Gaule en nourrissoit beaucoup de différentes espèces, qui toutes, selon Gratius (1), avoient de la réputation (2). C'étoit même là pour les Gaulois, dit Strabon, un objet de commerce. Cependant ce dernier auteur ajoute, qu'outre les chiens qui leur étoient particuliers, ils tiroient d'Angleterre des dogues, dont ils se servoient, non-seulement à la chasse, mais même à la guerre.

Chasse de l'urus.

La Chasse qui n'est aujourd'hui pour la noblesse qu'une distraction d'ennui, qu'un exercice ou un amusement, étoit pour les Gaulois un apprentissage de valeur, et même un apprentissage très-périlleux; car la première qu'ils permettoient à leur jeunesse étoit celle de l'urus, c'est-à-dire, du plus féroce et du plus redoutable des animaux que nourrissoient leurs forêts.

---

(1) Poëte, contemporain d'Auguste, qui nous a laissé un poëme intitulé *Cynégéticon*, c'est-à-dire, *Art de chasser avec des chiens*. Ovide en fait mention dans ses élégies.

(2) *Magnaque diversos extollit gloria Celtas.*

« L'urus, dit César (1), est une sorte de taureau
« sauvage, moindre que l'éléphant, mais d'une
« force et d'une agilité incroyable. Il n'épargne
« ni les hommes ni les animaux qui ont assez de
« hardiesse pour se présenter devant lui. Aussi
« cette chasse est-elle un des exercices auxquels
« on applique la jeunesse gauloise. Ceux d'entre
« eux qui en ont tué un certain nombre, et
« qui peuvent en montrer les cornes comme un
« monument de leur victoire, acquièrent dans la
« nation une considération particulière ».

Ces cornes, devenues le prix de l'adresse et de l'intrépidité, s'ornoient de métaux précieux. On les employoit dans les festins pour vases à boire; mais j'aurai lieu de parler ailleurs de ce dernier usage.

Tant d'ardeur à combattre un animal très-lent à croître et peu fécond, dut nécessairement bientôt en diminuer considérablement l'espèce. Déjà, sous les successeurs de Clovis, elle étoit devenue si rare, que les Rois, dans leurs domaines, s'en réservoient exclusivement la chasse. C'est au moins ce qu'on peut conclure d'un fait rapporté par Grégoire de Tours. Gontran, dit l'historien, chassant un jour dans une de ses forêts (celle de Vosge), trouva un urus tué. Il en fit des reproches au garde de la forêt, qui, pour se disculper, accusa du délit le Chambellan du Monarque. Sur le dé-

(1) *Commentarii Cæsar.* lib. VI. (d. F.)

saveu de celui-ci, Gontran, selon les mœurs du temps, ordonna le duel entre l'accusateur et l'accusé. Le Chambellan étoit vieux; il fit combattre son neveu à sa place; mais les deux Champions se tuèrent mutuellement; et le vieil oncle, en conséquence, fut condamné à mort par ordre du Roi (1).

Il est encore question de taureaux sauvages dans les Historiens de Charlemagne. Selon eux, ce Prince, naturellement brave et intrépide, aimoit beaucoup cette chasse. La *Chronique du Moine de S. Gal* assure même qu'il y courut un jour le plus grand danger; ayant été attaqué par un de ces animaux qui, d'un coup de corne, lui enleva sa chausure, et le blessa même à la jambe.

Insensiblement, l'espèce s'en est anéantie dans nos forêts. On en voit encore quelques-uns dans celles du Nord; mais, quoiqu'on ne puisse pas peut-être assigner l'époque précise où ils ont disparu chez nous, il y a long-temps néanmoins qu'ils n'y subsistent plus (2).

Il est probable qu'originairement l'Espagne a eu les siens, comme la Gaule. La même cause

---

(1) Cet événement eut lieu en 592, et Gontran mourut l'année suivante. Le coupable d'abord attaché à un poteau, fut ensuite lapidé. Voyez Gautier de Sibert, *Variations de la Monarchie françoise*, tom. I, p. 153. (d. R.)

(2) La Curne de Sainte-Palaye, *Mémoires Historiques sur la Chasse*, dans les *Mémoires sur l'ancienne Chevalerie*, tom. III, p. 170 et 198, présume avec raison que l'animal appellé *Urus* n'est autre que le buffle. C'est aussi le sentiment de Gautier de Sibert, ou-

qui les a détruits dans un pays, a pu les détruire également dans l'autre. Eh! qui sait si ce n'est pas à une chasse si hasardeuse et si ancienne, que sont dûs ces combats de taureaux, qui maintenant encore font les délices des Espagnols?

Ce qu'on vient de lire sur la chasse de l'urus, ne pourroit-il pas servir aussi à expliquer un monument curieux qui fut découvert au dix-septième siècle (année 1658) en creusant le port de Marseille (1). C'est un grouppe en marbre, haut d'environ douze pieds, lequel représente un soldat armé à la Romaine, et monté sur un taureau. La base porte, une inscription qui paroît annoncer un vœu fait par un certain Paternus, Marseillois, à Jupiter Dolichenus. Dolichenus étoit un des surnoms si nombreux, que les Anciens donnoient au fils de Saturne. On le trouve plusieurs fois dans les inscriptions de Gruter; et d'ailleurs l'aigle placé sous le taureau annonce assez le Dieu tonnant, à moins qu'on n'aime mieux dire que cet oiseau, dont le bec est différent de celui de l'aigle, n'est qu'une adresse du statuaire placée là pour servir de support à la masse du ventre de l'animal. Paternus tenoit en main une lance, ou quelqu'autre arme

---

vrage cité, et de Le Gendre, *Mœurs et coutumes des François*, p. 77, qui rapporte l'Anecdote de Gontran avec quelque différence. (d. R.)

(1) Il a été gravé par D. Martin, dans sa *Religion des Gaulois*, t. II, et par D. Montfaucon dans son *Antiquité expliqué*, t. I.

pareille, avec laquelle probablement il avoit tué l'urus. Un accident l'aura cassée; mais l'attitude de son bras prouve qu'il en avoit une. A cette chasse si dangereuse, il aura couru risque de la vie. Sauvé par quelque hasard inespéré, il aura offert à Jupiter ce monument, comme l'hommage de sa reconnoissance et de celle de sa famille, *suorum*, à laquelle il avoit été conservé.

Tout ceci n'est qu'une conjecture, et je n'ose lui donner un autre nom : mais cette conjecture me paroît assez naturelle; je la trouve au moins plus vraisemblable que celle qu'a publiée, sur le même sujet, l'auteur de la *Religion des Gaulois*, qui dans l'image du guerrier voit représenté le soleil, et la terre dans celle du taureau. (1).

Passion et talents des Francs pour la chasse.

Les Barbares qui vinrent successivement inonder la Gaule et s'y établir, y portèrent l'amour de la Chasse, qu'ils avoient contracté aussi dans leurs forêts. Car plus une nation approchera de l'état de sauvage, et plus elle aura ce goût féroce. Voulez-vous le lui faire perdre? rendez-la agricole : alors elle s'occupera des moyens de détruire les bêtes qui ravagent ses moissons ; mais elle cessera de les chasser. Si, parmi ses mem-

(1) Ce qui pourroit faire accorder quelque confiance à la conjecture de Le Grand d'Aussy est le mauvais système adopté par Dom Martin. Il ne voit daus les monuments que des images des astres, de leur marche et de leur révolution. Il est difficile de rassembler plus d'erreurs et de niaiseries que l'a fait ce bon religieux dans l'ouvrage cité. (d. R.)

bres, il en est quelques-uns qui le conservent, ce seront ceux qui, s'établissant dans une classe supérieure aux autres, non-seulement obligeront celles-ci de travailler pour eux, mais les forceront encore à laisser vivre et à nourrir même ces animaux dont ils se réserveront la mort pour leur plaisir.

C'est ce qui arriva aux conquérants de la Gaule et à leurs descendants. Ils ne se firent aucun scrupule de dépouiller les habitants de leur propriété, de se partager leurs terres ; mais ils s'accordèrent entr'eux à regarder comme une chose sacrée le gibier qu'ils chassoient. Dans la *Loi Salique*, il y a une amende décernée contre celui qui tuera ou qui volera un cerf ou un sanglier que les chiens d'un autre auront réduit (1). Il y en a une de quinze sous pour quiconque dérobe un chien de chasse. Si le chien est dressé, l'amende alors monte à quarante sous (2). La loi des Bourguignons ne la porte qu'à sept sous, il est vrai, dont cinq au profit du propriétaire; mais aussi elle condamne le voleur à baiser le derrière du chien (3).

La Chasse alors n'étoit pas seulement un plaisir, comme elle l'est aujourd'hui ; c'étoit encore un moyen de subsistance. On mangeoit tous les animaux qu'on tuoit. Le lecteur verra plus bas que tous les oiseaux pris au vol, hérons, butors,

(1) Cap. XXXV. *De Venationibus*, p. 154. (d. R.)
(2) Titul. VI. *De furtis Canum*, p. 22. (d. R.)
(3) *Additam. Leg. Burgundionum*, cap. X. (d. R.)

cormorans, et autres, quelque dure, quelque indigeste que fût leur chair, se servoient sur table. On y servoit aussi la bête fauve. Il paroît même que les Francs élevoient chez eux, dans l'état de domesticité, quelques-unes de celles-ci pour s'en nourrir au besoin; comme nous élevons aujourd'hui des moutons et des bœufs: car la *Loi Salique* (1) et celle des *Ripuaires* (2) condamnent à une amende celui qui tuera ou qui volera un cerf domestique.

C'étoit principalement dans l'automne que l'on chassoit; et ces chasses d'automne devinrent même pour les Rois une sorte d'étiquette ou d'obligations qu'ils s'imposèrent annuellement, sans doute pour délivrer le Royaume des animaux qui le ravageoient. (3)

Eginhard rend aux Francs ce témoignage, qu'*aucun peuple sur la terre ne leur étoit comparable dans l'art de la Chasse.* (4) L'importance que l'historien de Charlemagne attache à cet éloge, prouve celle que les François alors attachoient eux-mêmes à cet exercice, et l'ardeur avec laquelle ils s'y livroient. En effet, les Rois, par la suite,

(1) Cap. XXXV. *De Venationibus.* (d. R.)

(2) Cap. XLII. *De Venationibus.* (d. R.)

(3) *Imperator, post actum Carisiaci conventum autumnalemque venationem ex more completam, Aquas reversus est,* dit Eginhard en parlant de Charlemagne.

(4) Pétrarque, au quinzième siècle, a fait le même éloge des François.

ne donnèrent guères une fête ou une Cour-plénière, sans y joindre en même temps une grande chasse. (1) Nos Romanciers du douzième et du treizième siècle en fournissent des exemples sans nombre. Quand ils font l'éloge d'un Chevalier accompli, ils y font toujours entrer ses talents pour cet exercice, et le représentent *expert en fait d'armes, ainsi qu'en déduit de chiens et d'oiseaux.*

La chasse d'ailleurs, comme je l'ai déjà dit, tenoit au courage de la Nation. Plus elle étoit périlleuse, et plus on l'estimoit. Sur la fin du dix-septième siècle, Sélincourt remarquoit encore qu'en Allemagne et en Italie les filets étoient là la chasse des Grands ; mais qu'en France et en Angleterre on chassoit *plus noblement*, et qu'il n'y avoit que les *roturiers* qui employassent les filets (2). Nous autres qui, sans le savoir, avons hérité, sur ce point, des préjugés de nos ayeux, ne regardons-nous pas comme les plus nobles de toutes les chasses, celles du sanglier et du cerf, lesquelles ne sont pas exemptes de périls. Il étoit facile de prendre ces animaux dans des fosses,

---

(1) Voy. *les Mémoires de Trévoux*, mois de septembre 1752, p. 1984, des détails curieux sur les chasses de Louis-le-Débonnaire, dans la forêt de Vosge, en 821, 825 et 831. Ils sont tirés de l'*Alsatia illustrata* de Schœpflin. (d. R.)

(2) Non-seulement le comte de Foix, du Fouilloux, Salnove, Selincourt, mais encore tous ceux qui ont écrit sur la chasse tiennent le même langage, voyez *Mémoires sur l'ancienne Chevalerie*, tom. III, p. 355. (d. R.)

dans des trappes creusées à dessein ; et l'on connoît depuis long-temps ce stratagême ; mais il étoit méprisé et abandonné aux *Villains et communs paysans.* Ce sont les expressions dont se sert Gaston-Phebus, Comte de Foix, dans ses *Déduits de la Chasse*, ouvrage composé vers la fin du quatorzième siècle. (1) Enfin, on ne faisoit nul cas de la chasse du chevreuil, animal timide, qui ne sait que fuir ; mais on estimoit singulièrement celle de l'ours, où il ne s'agissoit de rien moins que de la vie.

Chasse à l'ours.

Cette dernière pourtant n'étoit guères connue que dans celles de nos Provinces qui sont situées au pied des Alpes et des Pyrénées. Gaston-Phe-

(1) Gace de la Bigne, ou Gasse de la Vigne (nommé par les auteurs du *Gallia Christiana*, t. VIII, p. 1636, *Gasto de Vineis*) Chapellain du Roi Jean, composa par ordre de son maître alors prisonnier en Angleterre un traité en vers de tous les détails qui entrent dans la connoissance de la Vénerie et de la Fauconnerie. Antoine Vérard publiant le livre de *Phœbus, des Déduits de la Chasse des bestes sauvaiges et des oyseaux de proye*, in-f°., Goth. S. D. ajouta l'ouvrage de Gasse. Il donna ces deux traités qui sont bien différents, puisque l'un est en vers et que l'autre est en prose, comme s'ils avoient été l'un et l'autre composés par Phebus. Pour détourner les soupçons, il eut la mauvaise foi de retrancher tous les endroits où il étoit question du poëte et où il se nommoit. Malgré les soins de Vérard, il a laissé subsister un passage qui démontre clairement le vol fait à Gasse de la Vigne.

L'exemplaire du livre composé par le comte de Foix, d'après lequel j'ai fait mes corrections, a pour titre : *Le Miroir de Phebus des Déduits de la Chasse des bestes sauvaiges et des oyseaulx de proye*, par Gaston Phebus de Foix, Seigneur de Béarn, in-4°., Goth. S. D. (d. R.)

bus, en fait mention. On y employoit l'arbalete, les filets, et même le simple épieu. Cependant il ne falloit pas qu'un homme se hasardât seul à cette chasse avec une arme aussi foible que la dernière. Il auroit couru risque de la vie. L'ours ayant coutume de revenir toujours sur celui qui l'a frappé, il eut étouffé le chasseur entre ses pattes, ou lui eût écrasé la tête avec les dents. « Mais deux hommes bien déterminés en peu-« vent venir à bout, dit le Comte, s'ils veulent « s'entendre, et sur-tout ne point se quitter. L'un « tire sur l'animal; et, par ce moyen, l'attire sur « lui : le second Chasseur alors lui porte un coup. « L'ours furieux quitte la poursuite de son pre-« mier ennemi, pour courir sur le second. Le « premier le frappe de nouveau; et bientôt, par « cette double attaque, ils viennent à bout de lui « ôter la vie. »

Henri IV, qui avoit été élevé dans les montagnes des Pyrénées, s'étoit souvent exercé à la chasse de l'ours, soit dans le temps où il n'étoit encore que Prince de Béarn, soit lorsque, par la mort de son père, il devint Roi de Navarre. Il osa même, quand la Cour de France se rendit dans ses Etats, offrir aux Dames ce spectacle redoutable, peu fait pour elles. Heureusement on leur en fit tant de peur, qu'elles n'osèrent y assister : et bien leur en prit; car la chasse fut ensanglantée. Il y eut des chevaux déchirés par les ours; des Chasseurs blessés; d'autres étouffés,

ou précipités du haut des rochers par ces animaux en fureur. (1)

Chasse du bouc sauvage.

Les mêmes Provinces situées au pied des montagnes, avoient pour objet de chasse un animal, qui de même leur étoit particulier ; c'étoit le bouc sauvage. « Il y a, dit Gaston, deux espèces de « boucs sauvages. L'un est l'isarus, vulgairement « sarris, lequel n'est pas plus grand que le bouc « domestique. L'autre est aussi grand et aussi fort « qu'un cerf, quoiqu'il ait les jambes plus courtes. « Il habite les montagnes, saute d'une roche à « l'autre avec une agilité inconcevable, porte une « grande barbe, avec des cornes ou perches qui, « en grosseur, égalent la jambe, et quelquefois « la cuisse d'un homme. Il a le pelage du loup, « le ventre fauve, et une raie noire le long de l'é- « chine. Du reste, il est tellement fort, qu'avec « la tête il peut écraser un chasseur contre un « arbre, et que l'homme le plus vigoureux, le « frappât-il avec une barre de fer, ne seroit pas « capable de lui faire plier les reins. »

L'espèce du bouc sauvage s'est anéantie en France, comme celle de l'urus. Elles n'y existent plus ni l'une ni l'autre.

Parcs.

Philippe-Auguste, pour se procurer en ce genre des plaisirs moins dangereux, ou au moins plus faciles, imagina en 1183, disent Rigord et

---

(1) Voy. *Mémoires* de Sully ; tom. XII, p. 289 et suiv. et *Mémoires histor. sur la Chasse*, p. 340—351. (d. R.)

Guillaume Breton, de faire entourer de murs le bois de Vincennes, et d'y enfermer beaucoup de cerfs, de daims et de chevreuils. (1) Henri II, Roi d'Angleterre, ayant été instruit de ce projet, fit prendre dans ses Duchés de Normandie et d'Aquitaine, un grand nombre de ces bêtes fauves, qu'il envoya, par la Seine, au Monarque. Brussel (2) rapporte un compte de la Maison de ce Prince, (ann. 1200,) dans lequel est une somme payée pour avoir conduit un cerf à Vincennes; (3) Philippe-le-Hardi augmenta l'enclos en 1274 (4), et Charles V, ordonna que, toutes les nuits, quatre habitants du village de Montreuil, et deux de celui de Fontenay, seroient obligés de faire la garde dans le bois. On leur fournissoit un grand

---

(1) Poncet de la Grave *Mémoires Intéres. Descript. du Château de Vincennes*, tom. I, p. 55 et 56, parle bien sous l'année 1183 des constructions de murs ordonnées par Philippe-Auguste, mais il ne fait aucune mention de gibier. Dans les *preuves* on ne trouve rien qui soit relatif au désir du Monarque de renfermer des bêtes fauves dans son parc. Le Grand a sans doute emprunté cette anecdote de La Curne de Sainte-Palaye, *Mémoires sur l'ancienne Chevalerie*, tom. III, p. 180. Cette Académicien la rapporte sans citation et sans preuve à l'appui. (d. R.)

(2) *Traité des Fiefs.* A la fin de son livre l'auteur a publié une longue suite d'articles, concernant les dépenses pour les chasses de nos Rois; on y trouve des choses fort curieuses sur le prix des animaux et sur leur nourriture. (d. R.)

(3) *Pro cervo ducendo ad Vicenas.*

(4) Ce prince fit l'acquisition de plus de cent arpents de terre pour les comprendre dans la nouvelle enceinte qu'il faisoit élever. (d. R.)

manteau de gros drap, auquel tenoit un chaperon pour la pluie. (1)

Ces sortes d'enceintes ou de prisons furent appellées parcs (2). Celui-ci ayant été le premier qu'on eût vu jusqu'alors dans le Royaume, et même jusqu'à François I[er]., qui fit ceux du bois de Boulogne et de Chambord, le seul qu'on y vit depuis pendant long-temps, les Rois, successeurs de Philippe, le regardèrent comme un objet qui tenoit à la magnificence du trône. Monstrelet rapporte qu'en 1480, le Cardinal de Saint-Pierre, Légat du Saint-Siège, étant venu en France, le Dain, qui étoit Ministre de Louis XI, après avoir été son Barbier, donna au Prélat un dîner magnifique, à la suite duquel il *le mena au bois de Vincennes esbattre et chasser aux dains.* (3)

---

(1) Poncet de la Grave, *Loco citat.* s'est longuement étendu sur ce qui s'est passé au Château de Vincennes sous le règne de Charles V., il fait connoître non-seulement toutes les ordonnances rendues en cette demeure royale, mais encore toutes les ordonnances relatives à Vincennes et aux villages environnants. Il est assez singulier qu'il ait gardé le silence sur un fait de cette importance. (d. R.)

(2) Il falloit cependant, pour mériter ce nom, qu'elles eussent une certaine grandeur. La Duchesse de Montpensier dit, dans ses *Mémoires*, avoir *appris de Monsieur, que quand un jardin n'a que cent arpents, on ne doit pas lui donner le nom de parc.*

(3) En 1378 (l'année finissoit à Pâques) Charles IV, Empereur et Roi de Bohême, et son fils, Wenceslas, Roi des Romains, vinrent à Paris. On les conduisit au Château de Vincennes le 11 Janvier; les deux fils du Roi Charles V allèrent chasser avec Wenceslas dans le

Mais ce qui est digne de remarque, c'est qu'on nourrissoit ces animaux avec du foin. Il y avoit même à Bry-sur-Marne un pré de dix arpents et demi qui servoit uniquement à cet usage. Cependant, la récolte et le transport de ce foin coûtant par an dix livres, les habitants de Bry et ceux de Noisy, offrirent au Roi, en 1404, d'en faire la dépouille, et de le conduire à Vincennes, s'il vouloit les exempter de certaines corvées auxquelles ils étoient assujettis. Le Roi y consentit ; et François Ier. confirma cet échange pour Bry l'an 1537.

Garennes.

Les garennes sont une sorte de parc destiné à renfermer du lapin. (1) Mais, comme cette espèce de gibier est très-féconde, et que sa vente produit un bon revenu, l'avidité des Seigneurs multiplia tout-à-coup ou agrandit tellement les garennes en France, que souvent les campagnes voisines

---

parc où ils coururent *daims et conins* (lapins) *et prirent moult d'esbattements.* Voy. encore, Choisy, *Histoire de Charles* V, p. 162, 416 et 422. Lorsqu'un étranger arrivoit à la Cour de François Ier., ce Prince ne manquoit jamais de lui procurer le plaisir de la chasse. Aussi quand Charles-Quint traversa la France, le Roi le fit passer par le Château de Lusignan « pour la délectation de la chasse aux « daims, qui étoient là dans un des beaux et anciens parcs de France « à très-grande foison. » C'est à l'amour de François Ier., pour la chasse que l'on doit l'érection des châteaux de Chambord, de Villers-Cotterêts, la Meutte près de Saint-Germain, Folembray dans la forêt de Coucy, et beaucoup d'autres. (d. R.)

(1) Voyez sur les Garennes, leur situation, leur grandeur, leur disposition, Olivier de Serres, *Théâtre d'Agriculture*, tom. II, pag. 62 et suiv. (d. R.)

se trouvèrent dévorées, ou même entièrement délaissées sans culture. On peut juger quels étoient les dégâts qu'occasionnoient ces établissements tyranniques, par le traité qu'en 1326 les habitants du village de Deuil firent avec Bouchard de Montmorency, leur Seigneur. Ils s'engagèrent, pour obtenir la destruction de sa garenne, à lui payer dix sous parisis par chaque arpent de vignes ou de terre.

Le désordre sur cet article étoit si grand, que le Gouvernement se vit enfin obligé d'y remédier. C'est ce que firent en 1318, 1355, 1356, et 1376, les Rois Philippe-le-Long, Jean, et Charles V. Ils rendirent des ordonnances par lesquelles ils abolissoient toutes les garennes faites depuis quarante ans, sans même en excepter celles du domaine Royal; et *donnoient congé* à tout particulier quelconque *d'y chasser sans amende*. (1)

---

(1) Cependant par lettres du 10 Janvier 1396, adressées à Guillaume, Vicomte de Melun; souverain maître et général réformateur des eaux et forêts par tout le Royaume, et à tous les autres maîtres et enquêteurs des eaux et forêts, *Ordonnances des Rois de France*, tom. VIII, p. 117. Charles VI défendit aux non-nobles qui n'auroient point de privilèges pour la chasse ou qui n'auroient point obtenu de permission de personnes qui fussent en droit de la leur donner, de chasser, à bêtes grosses, ou menues, ni à oiseaux, ni en garenne, ni dehors, et d'avoir dans leurs maisons, chiens, furets, lacets, etc. Et il ordonna que s'ils en avoient, les nobles ou les juges des lieux où ils demeuroient, ou dans lesquels ils chasseroient, pussent les leur ôter. (d. R.)

Bientôt l'abus recommença, comme il arrive toujours ; et il fallut de nouveaux réglements. Un arrêt rendu en 1539, interdit les garennes à tout Seigneur qui, parmi les titres de sa terre, n'en auroit pas formellement le droit, et dont le droit ne seroit pas enregistré à la Chambre-des-Comptes. Cependant, une vingtaine d'années après, Champier écrivoit : *il y a très-peu de terres en France, il n'y a point de gentilhommière fieffée qui n'ait une garenne. C'est-là un de ces revenus que les Seigneurs se font aux dépens de leurs Vassaux. Les jardins et les moissons de ceux-ci en sont dévorés ; mais on n'y a nul égard.*

On a vu M. Turgot, pendant le peu de temps qu'il administra les finances, entreprendre la réformation de cet abus. La révolution qui l'obligea d'abdiquer sa place, empêcha l'exécution de son projet. Espérons, pour le salut des campagnes, que quelque autre Ministre aussi humain que celui-ci, achèvera un jour ce qu'il avoit commencé (1).

Les dégâts, plus grands encore, que fait la grosse bête dans le voisinage des forêts, a occasionné de même, en différents temps, bien des représentations et des cris. Parmi ceux de nos Rois qui en excitèrent de pareils, il y en eut

(1) Ces désordres ont cessé depuis qu'il a été permis à tout propriétaire de pouvoir chasser sur ses terres. (d. R.)

deux, Philippe-le-Bel (1) et Charles-le-Bel, qui, au lit de la mort, dans ce moment terrible où la conscience effrayée parle seule, crurent devoir à leurs sujets une sorte de satisfaction. Tous deux, par leur testament, léguèrent une certaine somme aux laboureurs voisins des forêts royales, en *dédommagement du tort que leur avoient causé les bêtes rousses et noires.*

Le Roi Robert avoit fait quelque chose de plus louable encore. Il s'étoit engagé par serment à empêcher et à punir les vexations des Officiers de sa Vénerie; car c'est encore là souvent un des fléaux qu'attire sur les campagnes ce plaisir des Rois : tant il est naturel à des subalternes d'abuser de la force et de l'autorité qu'un maître leur confie. Les Veneurs royaux s'étoient arrogé, en différents temps, certains priviléges abusifs qu'ils exerçoient tyranniquement, et que, malgré des réformes momentanées, comme celle de Robert, ils surent maintenir d'âge en âge. Tel étoit, par exemple, celui de séjourner, trois jours, dans les monastères avec leurs chiens, leurs chevaux, et tous leurs équipages, et de s'y faire nourrir pendant ce temps, ainsi que leur suite. Cet abus sub-

(1) On sait que ce Prince mourut à Fontainebleau en 1314, des suites d'une chute de cheval qu'il fit en chassant au sanglier. Le *Recueil des Ordonnances des Rois de France*, tom. I, p. 231, contient l'arrêté qu'il fit paroître en 1299 contre les voleurs de gibier et de poisson. (d. R.)

sista jusqu'à Charles V, qui l'abolit (1). Le Monarque lui-même ayant logé avec ses Veneurs, en 1365, dans l'Abbaye de Livry, il accorda aux Moines, pour les dédommager des dépenses qu'il leur avoit causées, le droit de faire paître trente porcs dans la forêt (2).

Au reste, l'abus étoit d'une assez grande conséquence pour les propriétaires qui en devenoient les victimes; car de tous temps, nos Rois ont eu pour leurs chasses une quantité d'Officiers fort nombreuse. Tous les emplois en étoient recherchés; et l'on sait que ceux de Grand-Veneur, et de Grand-Fauconnier, furent même érigés par eux en Grands-Offices de la Couronne.

Equipages de François Ier., pour la chasse.

Mais, de tous les Rois cependant, celui qui porta le plus loin cette sorte de faste, fut Fran-

(1) Charles VI fut obligé de renouveller cette ordonnance en 1395. L'article XII, porte que les Veneurs et les Fauconniers, même ceux du Roi ne pourront se loger que dans les hôtelleries publiques, et ne pourront prendre de vivres pour eux, pour leurs valets, leurs chevaux, leurs chiens et leurs oiseaux, qu'en payant sur-le-champ. (d. R.)

(2) Ce Monarque qui mérita si bien le surnom de *Sage*, titre préférable à tant d'autres, donnés par de vils courtisans à plusieurs de nos Rois, créa six maîtres des eaux et forêts parmi lesquels étoit compris le maître de la Vénerie, et qui devoient être choisis par la chambre des Comptes. Cet arrêté se trouve dans les *Ordonnances des Rois de France*, tom. VI, p. 141. On trouve encore dans cette collection sous les années 1364, 1369, 1370, 1374 plusieurs permissions, franchises et exceptions de chasse accordées ou confirmées par ce Prince à différentes villes et villages. (d. R.)

çois I. La partie de sa Maison qui concernoit les chasses, lui coûtoit annuellement des sommes immenses : aussi Jacques du Fouilloux (1) l'a-t-il appellé le *père de la Vénerie;* titre futile qui, quand même on le réuniroit au titre, plus respectable, de *père des arts et des sciences*, que mérita le Monarque, est pourtant bien loin encore de ce nom saint et attendrissant de *père du peuple*, qu'on avoit donné à son prédécesseur (2).

Par-tout où alloit François, il se faisoit suivre de ses équipages de chasse. Ce dernier usage au reste, étoit antérieur à lui. Il avoit été commun à la plupart de nos Rois; et Edouard III, lui-même, l'observa, quand, après la fatale journée de Poitiers, devenu maître d'une grande partie de la France, il la traversa en vainqueur. Outre plusieurs bateaux de cuir bouilli qui lui servoient pour pêcher dans les rivières lorsqu'il en rencontroit sur son passage, il avoit encore à sa suite, dit Froissart, *trente Fauconniers à cheval chargés d'oiseaux, soixante couples de forts chiens, et autant de levriers, dont il alloit chascun jour, ou en chasse, ou en rivière : et y avoit plusieurs des Seigneurs et des riches hommes, qui avoient leurs chiens et leurs oiseaux, comme le Roi.*

---

(1) Gentilhomme Poitevin, auteur d'un *Traité sur la Chasse*, dédié à Charles IX. (*)

(2) Voyez pour ces détails, *Mémoires Historiques sur la chasse*, tom III, p. 299 et suivantes. (d. R.)

Passion de la Noblesse pour la chasse.

Cette dernière phrase de l'historien prouve que le faste dont il s'agit n'étoit pas propre seulement aux têtes couronnées ; et que les Grands-Seigneurs l'affectoient aussi à leur exemple. Plusieurs même de ceux-ci le poussèrent jusqu'à l'excès. Que penser de ce Gaston, Comte de Foix, qui, au rapport du même Ecrivain, faisoit venir, à grands frais, des chiens de toutes les contrées de l'Europe, et en possédoit lui seul quinze à seize cents ? Ce luxe insensé, si blâmable dans un Prince à qui de vastes domaines offroient tant d'occasions de faire le bien, n'étoit regardé alors que comme une magnificence. Aussi Froissart ne tarit-il point sur l'éloge de Gaston. Gace-de-la-Vigne, auteur qui florissoit sous le Roi Jean, dont il reste un poëme sur la chasse, écrit qu'il y avoit dans le Royaume plus de vingt mille personnes qui avoient des chiens courants. Eh ! quel autre amusement, quelle autre occupation même pouvoit se procurer une noblesse ignorante et oisive, qui, toute l'année, cantonnée dans ses terres, n'en sortoit que pour faire la guerre, ou pour assister aux tournois ? (1)

(1) Lorsque Louis XIV éloigné de ce temps où il épousa la veuve Scarron, commanda les dragonnades des Cévennes, la destruction des Camisards, révoqua l'édit de Nantes, et tomba dans cette dévotion aveugle et injuste, toujours à craindre chez un particulier et surtout toujours blâmable dans un Monarque, mais à l'époque où il montroit cette magnificence et cette supériorité de goût qui le rendoit l'objet de l'admiration de l'Europe ; ce Prince qui vou-

A la première Croisade, la plupart des Grands-Seigneurs emmenèrent avec eux en Asie des chiens et des oiseaux dressés; et l'autorité ecclésiastique fut obligée de les leur défendre (1). Quand un Gentilhomme sortoit de son château pour aller dans le voisinage, il avoit toujours avec lui un chien ou un oiseau; soit qu'il voulût, en marchant, se procurer le plaisir de la chasse, soit qu'il cherchât à se distinguer des roturiers par l'ostension du privilège qui étoit particulier à la noblesse. De-là vient que, dans les monuments et les tombeaux anciens, ceux des Nobles qui étoient morts naturellement, sont représentés avec un levrier sous les pieds, ou avec un épervier sur le poing, ou seulement avec le gant qui servoit à tenir l'oiseau : au lieu que ceux qui mouroient dans les combats étoient représentés avec le heaume, l'écu, la cotte de maille, et toute l'armure complette des batailles. Une des choses qui contribuèrent le plus à rendre Louis XI odieux aux Nobles, fut la défense qu'il leur fit de chasser.

---

loit alors être grand en tout, eut des équipages de chasse dont la beauté surpassa tous ceux des Rois ses prédécesseurs. Il fut le premier qui osa tenter de courir et de forcer le cerf au clair de la lune. C'est ce que nous apprend madame de Sévigné (année 1671.) « J'avois dessein, dit-elle, de vous conter que le Roi arriva hier au « soir à Chantilly. Il courut un cerf au clair de la lune. Les lan-« ternes firent des merveilles; le feu d'artifice fut un peu effacé « par la clarté de notre amie. (d. R.) »

(1) Du temps de Saint-Louis les Chevaliers chassoient le lion, voyez Joinville, *Histoire de Saint-Louis*, p. 93 et 94. (d. R.)

Alors, dit l'Evêque Claude de Seissel, *c'étoit un cas plus graciable de tuer un homme que de tuer un cerf ou un sanglier* (1). Aussi la noblesse, aux Etats de Tours en 1483, ne manqua-t-elle pas de faire des plaintes à ce sujet. Un Gentilhomme juroit par son chien, ou par son oiseau; comme aujourd'hui nous jurons par une chose sacrée. *Que jamais il ne me soit permis de chasser*, disoit à sa maîtresse dans une chanson amoureuse, Rambaud, Comte d'Orange, Troubadour du douzième siècle; *que jamais je ne puisse porter d'épervier sur le poing, si depuis l'instant où vous m'avez donné votre cœur, j'ai songé à en aimer un autre que vous* (2). Tous, jusqu'aux Bourgeois des villes, ambitionnoient ce plaisir de la noblesse. Lorsque les Marseillois conclurent avec Charles d'Anjou un traité, ils se réservèrent le droit de chasse dans leurs îles; et stipulèrent même qui leur seroit permis d'avoir des aigles, ainsi que leurs ancêtres.

Enfin, comme les mœurs du temps avoient trouvé moyen d'allier la galanterie avec la religion, elles trouvèrent de même celui d'intéresser la religion à l'amour de la chasse. On n'est point surpris quand on voit Gaston-Phébus commen-

---

(1) *Mémoires Historiques sur la Chasse*, p. 275. Mézeray, *Histoire de France*, tom. II, p. 191 et 192. (d. R.)

(2) Millot, *Histoire Littéraire des Troubadours*, tom. I, p. 164. (d. R.)

cer son traité par de grands éloges sur cet exercice; c'est le propre des hommes d'attacher une haute estime à ce qu'ils aiment de préférence. Mais on ne peut s'empêcher de rire, quand on le voit vanter la chasse, parce qu'*elle sert à faire fuyr tous les péchez mortels. Or qui fuyt les sept péchez mortels*, ajoute-t-il, *selon nostre foy, il doit estre saulvé. Doncques bon Veneur aura, en ce monde, joye, léesse et déduit; et, après, aura Paradis encore.* Dans le cours de son ouvrage néanmoins, le Comte semble mettre quelque modification à ce beau raisonnement : il convient qu'à la vérité les Chasseurs pourroient bien n'être pas placés, pour ce mérite, *au milieu du Paradis;* mais il prétend qu'*au moins ils seront logiez aux faux-bourgs et basses-cours*, parce qu'ils ont évité l'oisiveté, qui est le fondement de tout mal (1). Du Fouilloux, cite de même S. Hubert, *qui étoit Veneur, ainsi que S. Eustache; dont est à conjecturer que les bons Veneurs les ensuyvront en Paradis avec la grace de Dieu.*

Chasse défendue aux Ecclésiastiques par les Conciles.

Les Ecclésiastiques eux-mêmes, malgré l'éloignement que des inclinations saintes et pacifiques devoient leur inspirer pour un exercice de carnage et de sang, s'y livrèrent néanmoins avec autant de fureur que les Laïcs; tant étoit généra-

(1) Voy. aussi la Curne de Sainte-Palaye, les *Mémoires Historiques sur la Chasse*, dans les *Mémoires sur l'ancienne Chevalerie*, tom. III, p. 238—240. (d. R.)

lement répandue cette passion (1). En 1276, un Concile tenu à Pont-Audemer, le leur interdit; deux autres, tenus, le premier à Paris en 1212, le second à Montpellier en 1214, leur avoient défendu les chiens de chasse et les oiseaux de proye dressés (2). Par un Synode Provincial d'Auch, année 1303, il fut défendu aux Archidiacres d'en conduire avec eux dans les visites qu'ils feroient de leur Diocèse (3).

Le mal, au reste, étoit bien plus ancien. Il remontoit à l'origine de la Monarchie. Dès l'an 506, un Concile d'Agde et un Concile d'Epon en 517 avoient fait la même défense aux Evêques, aux Prêtres, et aux Diacres. En cas de désobéissance, le Diacre étoit suspendu de la Communion pendant un mois, l'Evêque et le Prêtre pendant trois. Un Concile de Macon, tenu soixante-dix-neuf ans après, avoit poussé la sévérité jusqu'à défendre aux Evêques d'avoir chez eux de ces chiens et de ces oiseaux; et Charle-

---

(1) Déjà Charlemagne par un capitulaire de l'an 789 avoit défendu aux Evêques, aux Abbés et aux Abbesses de nourrir des chiens, des faucons et des éperviers pour la chasse. *Ut Episcopi et Abbates et Abbatissæ cuplas canum non habeant, nec falcones, nec accipitres.* (d. R.)

(2) Le concile de Nantes tenu en 1264 dit: *Statuimus ut Prælati solliciti sint et intenti in puniendo clericos venatores, et præcipuè Presbyteros et Religiosos, de quibus majus scandalum generatur.* (d. R.)

(3) Voyez *Traité des Jeux et des divertissements*, par Thiers, p. 271—284. (d. R.)

magne, dans ses Capitulaires, renouvella ce réglement.

L'Empereur fit la même défense aux Abbés et aux Abbesses. Sans doute il avoit cru, et avec juste raison, qu'un amusement si profane, étoit peu fait pour des gens qui, par un vœu exprès, renonçoient au monde et à ses plaisirs. (1) Les Ordres militaires eux-mêmes, quoique, par la nature de leur institution, ils fussent destinés à porter les armes, n'eurent pas, sur la Chasse, plus de privilèges que les Ordres réguliers. La Règle des Templiers la leur interdit expressément. Elle ne leur permet pas même de porter en route un oiseau dressé.

Défendue aux Religieux.

Cependant il y eut, en différents temps, quelques Monastères qui obtinrent du Souverain le privilège de la chasse. (2) Charlemagne lui-même,

Cuirs de bêtes fauves employés en couvertures de livres, etc

(1) On fut obligé de revenir plusieurs fois sur cette défense, voyez le huitième Canon du troisième Concile de Tours, le neuvième Canon du second Concile de Chalons-sur-Saône en 713, le quatorzième Canon du Concile de Mayence tenu en la même année. le troisième Canon du Concile de Nantes en 1264, qui renouvellent l'ordre donné aux Ecclésiastiques de s'abstenir de la chasse. (d. R.)

(2) Brantôme, (*Capitaines françois*, tom. II, page 254,) rapporte que François I[er]. se détermina à conclure le Concordat avec Léon X, afin de pouvoir récompenser les services de sa noblesse par le don des Abbayes et des biens des ordres religieux, dont il aimoit mieux la gratifier que d'en laisser la jouissance à *des moines Claustraux, gens inutiles, qui ne servoient à rien qu'à boire et à manger, taverner, jouer, ou à faire des cordes d'arbaleste, des poches de furets, à prendre des connils*, (lapins), *à siffler des linotes.*

Charlemagne qui fut si sévère, envers les Abbés et les Abbesses, comme on vient de le voir, l'accorda en 774, au Couvent de Saint-Denys, pour le cerf, le chevreuil, et les animaux carnassiers, (*feramina.*) Il est vrai que les Religieux, profitant de cet esprit d'indulgence et de facilité qui accompagne toujours les commencements d'un règne, avoient ardemment sollicité cette grace; représentant au Prince que les cuirs des animaux tués serviroient à couvrir leurs livres, et la chair, à nourrir les Frères infirmes ou convalescents. Ce motif le détermina probablement; car c'est celui qu'il allègue dans son diplôme: *ex quorum coriis libros ipsius sacri loci cooperiendos ordinamus.* (1) Encouragée par cet exemple, l'Abbaye de Saint-Bertin fit des démarches pour obtenir le même privilège; et elle l'obtint aussi en 788: mais celle-ci, au motif d'avoir des cuirs pour les couvertures de livres et un aliment pour les malades, avoit joint encore celui de se procurer des ceintures et des moufles ou gants pour les Moines. (1)

Voilà, dit-il, leurs exercices, encore étoient-ce les plus innocents. Le Cardinal de Rohan, Archevêque de Strasbourg, si connu par son procès du trop fameux collier, avoit des équipages de chasse d'une grande beauté, et alloit souvent courir le lièvre et la grosse bête. (d. R.)

(1) *Annalia Ordinis sancti Benedicti*, tom. II, p. 229 et 294. (d. R.)

(2) La peau de cerf servoit encore pour ensevelir le corps de nos Rois après leur mort. On pensoit alors qu'un animal que les Souverains avoient seuls le droit de tuer, devoit fournir à ses meurtriers un linceuil honorable et distingué. (d. R.)

Les temps postérieurs offrent plusieurs exemples pareils, même pour les Religieuses. Geoffroy, Comte d'Anjou, fondant à Saintes en 1047, avec sa femme Agnès, un Monastère de Bénédictines sous le nom de Sainte-Marie, lui accorda, par son diplôme, quatorze manses dans l'île d'Oleron, avec la dîme des cerfs et des biches, qu'on prendroit dans l'île, *pour couvrir leurs livres.*

Le droit de chasse que Charles avoit accordé à l'Abbaye de Saint-Denys fut usurpé, dans la suite, par des Seigneurs voisins. Suger, devenu Ministre d'Etat et Abbé du Monastère, entreprit de le faire revivre, quelque étranger qu'il fût à la bonne discipline de l'Abbaye; mais, de ce rétablissement, il fit une scène d'éclat, dans laquelle il montra tout-à-la-fois, et un faste qui ne convenoit guères à un Religieux, et une petitesse d'esprit indigne de la place qu'il occupoit. (1) Il assembla un grand nombre de Seigneurs ses amis, et en particulier, ceux qui relevoient du Monastère; alla s'établir avec eux sous des tentes dans la forêt d'Iveline; qui appartenoit à l'Abbaye de

---

(1) Le Grand devoit savoir que Suger ne se détermina à faire cette grande chasse que pour le maintien des droits de son monastère; il avoit à cet effet rassemblé les feudataires les plus attachés à cette maison, tels que le Comte d'Evreux, Amauri de Montfort, Simon de Neaufle, Evrard de Villepreux, etc. etc. Voyez le *Recueil* de Duchesne, tom. IV; Suger, *de Rebus in administratione suâ gestis* et Dom Félibien, *Histoire de l'Abbaye Saint-Denys* sous l'an 1144. (d. R.)

Saint-Denys, les y traita magnifiquement pendant une semaine entière ; et, pendant ce temps, il courut tous les jours le cerf. Le gibier que produisit cette chasse, fut consommé en partie à l'infirmerie des Moines et à la table des hôtes : ce qui resta, se distribua aux soldats de la ville.

Droit de chasse accordé aux bourgeois.

Jusqu'à Saint-Louis, le droit de chasse avoit appartenu exclusivement à la Noblesse. Ce Prince fut le premier qui l'accorda à des Bourgeois dans quelques Provinces; cependant il mit pour restriction que le Chasseur alors seroit tenu de présenter au Seigneur, sur les terres duquel il chasseroit, un membre de la bête qu'il auroit tuée. (1) Charles VI, en conservant le privilège aux Bourgeois qui vivoient noblement, l'interdit absolument aux roturiers, laboureurs, et autres; et leur défendit d'avoir chez eux chiens, furets et lacets. Il permit néanmoins aux paysans un chien de basse-cour pour leur propre sûreté; mais il régla que, quand ils prendroient une pièce quelconque de venaison, ils la porteroient chez le Seigneur, ou chez le Juge du lieu. (2) Dans les *Sta-*

---

(1) Voyez *la Coutume de Berry*, p. 238. On trouve encore dans Ménage, *Histoire de Sablé*, lib. IX, ch. VI, p. 248, une concession faite en 1326 aux habitants de Sablé par Amauri de Craon, IIIe. du nom. (d. R.)

(1) *Recueil des Ordonnances des Rois de France*, tom. VII, p. 579, lettres du 7 septembre 1393, tom. VIII, p. 117. Il est dit par ces derniers que le Roi laissoit la chasse à ceux des Ecclésiastiques à qui ce droit pouvoit appartenir par lignage ou par quelqu'au-

tuts de la ville d'Arles, il est défendu pareillement à tous ceux qui n'ont pas droit de chasse, d'avoir filets, paneaux et furets.

Cependant, il y eut quelques cantons où l'on modifia ce réglement. En Auvergne, par exemple, un paysan pouvoit prendre dans sa vigne, lièvres et lapins; pourvu toutefois que ce fût sans filet et sans furet. Mais toutes ces loix d'un temps peu éclairé, lesquelles semblent ne s'accorder que pour nuire à l'agriculture, et pour contrarier le droit naturel, seroient ici déplacées. (1) Elles regardent les criminalistes, puisque leur transgression étoit, à la honte de l'humanité, devenue un crime: et c'est-là qu'il falloit les chercher. Je remarquerai seulement que le meilleur et le plus humain de nos Rôis, Henri IV, eut, en 1601, la foiblesse de décerner *peine de mort* contre tout Braconnier qui auroit été saisi plusieurs fois, chassant la grosse bête dans les forêts Royales; et que Louis XIV, ce Prince qu'on accuse avec justice de despotisme et de dureté, abrogea cette loi cruelle; *défendant à tous Juges et à tous autres de condamner au dernier supplice pour le fait de chasse, de quelque qualité que soit la contravention, s'il n'y a d'autre crime mêlé qui puisse*

---

tre titre, et aux bourgeois qui vivoient de leurs héritages ou de leurs rentes. (d. R.)

(1) Henri II publia en 1550 un édit pour fixer le prix du gibier et pour défendre aux paysans et aux artisans toute espèce de chasse. Voyez *De Thou*, tom. I, liv. V, p. 401 et suiv.

mériter cette peine, nonobstant l'article XIV de l'Ordonnance de 1601, *auquel,* dit-il, *nous avons dérogé expressément à cet égard.*

Cas que l'on faisoit des chiens de chasse, et des oiseaux de proie.

La Chasse étant, comme je l'ai dit, le seul plaisir domestique que les Nobles goûtassent dans leurs terres, ils devoient attacher beaucoup d'estime aux chiens et aux oiseaux qui leur servoient pour cet usage. (1) Ces animaux étoient comptés parmi les choses de prix; on les offroit en présent aux plus Grands Seigneurs, et aux Rois mêmes. François Ier., disoit communément, au rapport de Brantôme, qu'il n'y avoit si petit Gentil-homme en France qui ne pût recevoir dignement son Roi, s'il avoit à lui montrer *un beau chien, un beau cheval*, et *une belle femme.*

L'usage de conduire les chiens à la chasse, attachés deux à deux, pour les contenir l'un par l'autre, et les empêcher de s'écarter, est très-ancien. Il en est parlé dans une vie de S. Eurice, qui vivoit vers le milieu du sixième siècle (1).

L'art d'élever et de dresser un chien étant, pour un Chasseur, chose de la plus haute importance, c'est sur cet objet, en grande partie, que

---

(1) Sainte Palaye (*Mém. Histor. sur la Chasse*, p. 256), fait mention d'un certain d'Inteville, Evêque d'Auxerre, condamné en 1531, pour avoir fait crucifier un de ses gardes, qui avoit vendu à son insçu quelques oiseaux de fauconnerie. (d. R.)

(1) *Ducebat captivos, more canum, binos et binos insimul copulatos.*

roulent tous les ouvrages qui traitent de la Vénerie. En décrivant les bonnes qualités de certains d'entre ces animaux, ils ont grand soin de donner l'histoire de leur race : et moi-même, quoique j'en aie quelque honte, je crois devoir transcrire ici quelques-uns de ces détails; mais ils entrent nécessairement dans mon sujet. Dès l'instant où l'homme entreprit de devenir chasseur, il fut obligé de se faire l'ami, l'instituteur, et le compagnon d'un chien.

Races et espèces de chiens gaulois les plus estimées.

Il a été dit ci-dessus que les chiens gaulois étoient renommés par leur courage et leur légèreté à la course. On les nommoit en langue gauloise *vertragi ;* expression qui depuis, probablement, donna naissance à notre mot *vautrait*, et qui alors, dit Arrien (1), exprimoit la vîtesse de ces animaux. « Ce qui leur est particulier, « ajoute l'auteur, c'est que les meilleurs d'entre « eux sont aussi les plus beaux. En général, leur « taille et la beauté de leur robe sont faites pour « plaire. La plupart sont remarquables par une « variété de couleurs très-agréable. Pour ceux qui « n'en ont qu'une, ils ont à la fois quelque chose « de si brillant, qu'ils flattent l'œil du chasseur ».

Ces chiens, au reste, forçoient aisément un lièvre à la course. Arrien cite même ce fait pour réfuter Xénophon, qui prétendoit qu'un lièvre

(1) *De Venatione*, cap. III. Voy. pour l'étymologie de *Vautrait* J. G. Eccard, *Leges francorum, Salicæ et Ripuariorum*, tit. VI, p. 23. (d. R.)

ne pouvoit jamais être pris par un chien, à moins que ce ne fût un hasard ; et il avance au contraire, que quand les chiens gaulois en laissoient échapper un, il falloit qu'il fût secouru par quelque circonstance particulière.

Lorsqu'Ovide veut représenter Apollon poursuivant Daphné, il le compare à un chien gaulois qui poursuit un lièvre dans la plaine (1).

Outre les vertrages ou vautraits, la Gaule, au rapport d'Arrien, possédoit encore une sorte de barbets, qu'elle nommoit Ségusiens, du nom de la Province dont ils étoient originaires. Ceux-ci avoient un air sauvage ; ils étoient velus, fort laids, et différoient des autres sur-tout, en ce que les plus laids d'entr'eux passoient pour les meilleurs. Ils excelloient à la quête ; mais ils quêtoient en aboyant, faisoient beaucoup de bruit, et avoient le défaut de s'emporter avec ardeur, quand ils avoient trouvé la voie de l'animal. « Un « Gaulois les comparoit à un mendiant qui de- « mande l'aumône, ajoute le même écrivain ; et « cette sorte de bon mot a été fort applaudi. En « effet, ce n'est point de colère qu'ils aboient, « comme les autres chiens. Leur voix a quelque « chose de si triste et de si lamentable, qu'on « diroit qu'ils ont pitié de la bête, et qu'ils lui « demandent par grace de se laisser prendre ».

Chez les Gaulois, la chasse du lièvre étoit par-

(1) *Ut canis in vacuo leporem cum gallicus arvo Vidit.*

ticulière aux gens riches; et ils la faisoient de deux manières, continue toujours l'auteur. Dans l'une, ils envoyoient, de grand matin, quelqu'un découvrir le gîte de l'animal, le lançoient ensuite avec leurs vertrages, et couroient après lui à cheval. Dans l'autre, ils le faisoient lever par leurs ségusiens, l'attendoient avec des vertrages dans les lieux où ils soupçonnoient qu'il pourroit passer; et alors lançoient sur lui ces derniers.

Quoiqu'Arrien ne cite que deux espèces de chiens gaulois, il y en avoit cependant d'autres encore, comme le prouve Gratius (1).

La Belgique en avoit qu'on employoit à la chasse du sanglier. Silius Italicus en fait mention (2).

Ce fut sans doute une meute de quelqu'une de ces dernières races que Charlemagne envoya au Soudan de Perse, Aaroun al Raschild, et qui causèrent au Persan tant de surprise. L'anecdote est rapportée par le Moine de Saint Gal : voici comme il la raconte. On sait que la renommée des grandes actions de Charles ayant pénétré dans l'Asie, Aaroun s'étoit empressé de lui témoigner son admiration par une ambassade et par des présents magnifiques; et que l'Empereur, à son tour, envoya en Perse d'autres Ambassadeurs.

« Or, parmi les présents que portoient ceux-ci,

(1) .... *Diversos extollit gloria Celtas.*

(2) *Ut canis occultos agitat cum Belgicus apros.*

« étoient des chiens, remarquables par leur force
« et leur agilité : car le Soudan en avoit demandé
« qui pussent chasser les lions et les tigres, si
« communs dans ses Etats. Quand il les vit, il
« demanda à quelle sorte de chasse ils étoient
« propres. A toutes, répondirent les Ambassa-
« deurs. Eh bien ! nous le verrons, reprit-il. Le
« lendemain, on entendit du côté de la campagne
« un grand bruit : c'étoient des bergers qu'un
« lion poursuivoit. Leurs cris étant parvenus jus-
« qu'au palais, Aaroun aussitôt monte à cheval,
« et commande aux François d'en faire autant,
« et de le suivre avec leurs chiens. Arrivé dans la
« plaine à la vue du lion, il ordonne de les lâcher
« sur l'animal. Ceux-ci s'élancent, ils attaquent
« le monstre, et donnent aux Ambassadeurs la
« faculté de l'approcher et de le tuer avec leurs
« épées.

« Cet événement, quelque peu important qu'il
« fût, inspira néanmoins au Soudan une grande
« estime pour le Monarque françois. Je recon-
« nois maintenant, dit-il, la vérité de tout ce
« qu'on m'a dit sur mon frère Charles ; et je vois
« comment, par sa manière de chasser, par l'ar-
« deur infatigable qu'il met sans cesse à exercer
« son esprit et son corps, il a appris à dompter
« tout ce qui est sous le ciel ».

Levriers. Si l'on s'en rapportoit à Saumaise, les levriers existeroient en France depuis le commencement de la Monarchie. Au moins, c'est à cette espèce

de chiens qu'il applique le *velter leporarius*, dont il est parlé dans la *Loi Salique*(1). Il seroit facile, je le sais, d'objecter à Saumaise que le *velter leporarius* pourroit bien n'être qu'un vautrait gaulois ; car ceux-ci forçoient un lièvre à la course. J'ai déjà, sur ce fait, cité Arrien ; et je citerai plus bas le témoignage de Gaston-Phébus, qui distingue en même temps le vautrait du levrier. Cependant, si l'on fait attention que la loi ajoute *qui et argutarius dicitur;* qu'elle paroît ici séparer formellement cette sorte de chien d'avec le vautrait ordinaire ; enfin qu'il n'y en a aucun auquel l'épithète d'*argutarius*, ou *argutus*, convienne aussi bien qu'au levrier, dont la forme est longue et le museau pointu, on conviendra peut-être que Saumaise avoit raison.

C'est de la même manière, je pense, qu'il faut expliquer ce passage des *Miracles de S. Benoît*, ouvrage du onzième siècle, dans lequel l'auteur parlant d'un chasseur qui aimoit beaucoup les chiens, dit qu'il en avoit un, *qui ex illo erat canum genere qui lepores adsequuntur velocitate pedum.*

Les levriers étoient souvent employés dans la chasse au vol, pour prendre et saisir certains oiseaux que les faucons pouvoient bien abattre, mais qui étoient trop forts pour que ceux-ci pussent les lier et les saisir eux-mêmes. Gace-de-la-Vigne décrit une chasse aux grues, dans laquelle un de ces oiseaux, porté à terre par deux faucons

(1) Tit. VI, p. 23, *de Furtis Canum*. (d. R.)

que le Connétable du Guesclin avoit donnés à Charles V, fut pris ensuite par deux levriers (1).

On se servoit aussi d'épagneuls pour le même usage. Ces derniers prévalurent même insensiblement. On n'employoit plus qu'eux au temps de Gomer, sieur de Lusancy, (2) et les auteurs postérieurs disent la même chose. Cependant Charles Arcussia d'Esparron, (3) entrant dans le détail des équipages de chasse que peut avoir un Grand-Seigneur, dit que, pour deux ou trois oiseaux, il lui faut, outre six couples d'épagneuls, une laisse de levriers. (4)

Au reste, on voit par Gaston-Phébus que les levriers les meilleurs étoient ceux de Bretagne. Salnove en parle encore ainsi. Ceux que, de son temps, Louis XIV avoit pour le loup, venoient de cette Province, et avoient été donnés au Monarque par le Duc de Montbason.

---

(1) La Curne de Sainte-Palaye, *Mémoires Historiques sur la Chasse*, dans les *Mémoires sur l'ancienne Chevalerie*, tom. III, p. 230. (d. R.)

(2) *Autour serie*, ann. 1594.

(3) *Fauconnerie*, ann. 1627. La Fauconnerie de Charles d'Arcussia, Seigneur d'Esparron, dédiée au Roi Henri IV. Aix, 1598, in-8°., Paris 1599, Rouen, 1643 et 1644, in-8°. Il paroît que la première édition de cet ouvrage, dont Olivier de Serres, (*Théâtre d'Agriculture*, tom. II, p. 769,) a fait usage, a été inconnue à le Grand d'Aussy. (d. R.)

(4) L'ouvrage de d'Esparron, est clair et méthodique; il mérite les éloges qui lui ont été donnés par les contemporains. On y trouve des remarques curieuses, et les faits qu'il rapporte sont bien discutés. (d. R.)

Levriers.

Selon Sélincourt (1), on connoissoit alors en France quatre sortes de levriers 1°. Les levriers d'attache pour le sanglier et le loup : dans cette espèce, les plus grands et les plus beaux se tiroient d'Irlande. 2°. Les levriers pour la chasse du lièvre. Ceux-ci étoient les animaux les plus vîtes du monde. Les meilleurs, dit-il, venoient de Champagne et de Picardie. A propos de cette chasse, l'auteur remarque même qu'il n'y avoit en Europe que les François, les Anglois, et les Polonois, qui forçassent le gibier à la course avec des équipages de chiens courants. Il ajoute que les Nobles étoient les seuls auxquels il étoit permis de chasser avec des levriers. 3°. Les charnègues, chiens espagnols, ou portugais, dont la race, dit-il, avoit été mélangée avec une race de chiens courants. Je parlerai plus bas de charnègues, qui étoient connus en Provence au seizième siècle, et qui, selon Beaujeu, chassoient la nuit. Probablement ceux-ci étoient une autre espèce. 4°. Enfin les petits levriers d'Angleterre, qu'on employoit dans les garennes pour prendre du lapin. Louis XIII en avoit plusieurs; et souvent il s'en servoit pour chasser dans une garenne qu'il s'étoit fait faire au bout des Thuileries. (2)

---

(1) *Parfait Chasseur.* ann. 1683.

(2) Le Comte de Sancerre voulant signaler d'une manière particulière sa passion pour la chasse, fonda un ordre de chevalerie sous le titre de l'*Ordre de Lévrier.* On voit dans les *Annotations sur*

Gaston-Phébus distingue cinq sortes de chiens de chasse : allants , levriers, chiens courants , chiens d'Espagne ou épagneuls , et mâtins. Cette dernière race étoit sujette à beaucoup de variétés, parce qu'elle étoit formée du mélange des autres.

Epagneuls. Les chiens d'Espagne, nommés ainsi du lieu de leur origine , avoient, dit-il , la bonne qualité d'être fort attachés à leurs maîtres ; ils pouvoient devenir couchants , et chasser lièvre et perdrix ; enfin ils servoient dans la chasse du vol , et couroient devant l'oiseau de proie ; ce qui les avoit fait nommer aussi *chiens d'oiseau.* Mais ils avoient beaucoup de défauts qui compensoient ces bonnes qualités. Ils aboyoient sans cesse , rompoient les autres chiens : en un mot l'auteur en parle avec assez de mépris.

Allants. Les allants composoient trois classes distinctes; allants gentils , allants vautres , et allants de boucherie. Ces derniers étoient ceux dont se servoient les Bouchers pour conduire leurs bœufs. « Les « allants gentils , dit l'auteur , ont la tête grosse « et courte , avec le corps du levrier ; et ils doivent « courir aussi vîte que lui. D'ailleurs , ils possè- « dent sur celui-ci l'avantage de ne lâcher jamais « prise quand ils saisissent leur proie. Ils sont

---

l'Histoire de Charles VII, par Godefroy, que cette fondation fut l'objet d'une des clauses de son testament, dressé en 1402. (d. R.)

« également bons pour toutes les chasses, et doi-
« vent être regardés comme les premiers de tous
« les chiens. »

« Les allants vautres, ajoute Gaston, ont une
« grosse tête, de grosses lèvres, de grandes oreil-
« les ; ils sont plus mal faits, plus lourds que les
« gentils, et ne peuvent guères chasser que l'ours
« et le sanglier. »

Chiens courants pour le cerf.

Au temps de du Fouilloux, (1) nos Rois avoient dans leurs équipages, pour la chasse du cerf, quatre races de chiens courants : les fauves, les noirs, les gris, et les blancs.

Fauves.

L'auteur croit que les fauves venoient de Bretagne, et que c'étoient ceux qui composoient les meutes des Ducs de cette Province. Ils furent, dit-il, très-communs sous François Ier.; mais depuis on les avoit fait produire avec les blancs, et il en étoit résulté une race métive, plus forte et meilleure encore que la première. (2)

Noirs.

On devoit aux Abbés de Saint-Hubert la race des chiens noirs ; d'où ils furent appellés aussi *chiens de Saint-Hubert*. Ils étoient fort répandus

---

(1) *La Vénerie de Jacques du Fouilloux*, avec plusieurs receptes et remèdes pour guérir les chiens de diverses maladies. Poictiers, 1561, in-folio, avec figures. Je me suis servi pour mon travail d'une édition corrigée et augmentée *du Miroir de Fauconnerie*, Paris, 1640, in-4°. Cet ouvrage est encore aujourd'hui classique, pour beaucoup de points, parmi les chasseurs. (d. R.)

(2) Ce fut l'amiral d'Annebaut qui fit présent au Roi François Ier. d'un grand chien fauve nommé *Miraud*. (d. R.)

dans le Hainaut, la Flandres, la Lorraine, et la Bourgogne; mais ils avoient le défaut d'être un peu lourds ; ce qui les rendoit peu propres à la chasse des animaux légers. Cependant, ils formoient d'excellents limiers, sur-tout pour la bête noire.

Gris.

Les gris, employés depuis fort long-temps au service de nos Rois, formoient l'espèce la plus commune en France; parce que chassant toutes sortes de bêtes, ils convenoient à tout le monde. Aucune autre race ne couroit aussi bien que celle-ci ; mais elle ne savoit que courir, et ne valoit rien quand le cerf rusoit: du reste, trop ardente, se mettant hors d'haleine aux cris des Chasseurs, opiniâtre, et peu propre à supporter les chaleurs. (1)

Ce sont ces défauts sans doute qui en dégoûtèrent: car, au temps de Salnove, (2) on ne les employoit plus en meute. Le Comte de Soissons avoit été le dernier qui en eût une. Cependant, on en trouvoit encore quelques-uns chez des Gentils-hommes particuliers.

Blancs.

Le premier de la race blanche, continue du Fouilloux, avoit été donné à Louis XI par un pauvre Gentilhomme, qui l'avoit appellé Souil-

---

(1) Voyez sur un excellent chien de cette race, *Mémoires sur l'ancienne Chevalerie*, tom. III, p. 382, note 14. (d. R.)

(2) *La Vénerie Royale*, par Robert de Salnove; Paris, 1655, in-4°. (d. R.)

lard. (1) Le Roi, qui n'estimoit que les chiens gris, en fit si peu de cas, que le Sénéchal Gaston le lui demanda *pour en faire présent à la plus sage dame de son Royaume.* « Quelle est cette « dame, dit le Roi. — Sire, c'est Anne de Beau- « jeu, votre fille. — Vous avez tort de la nommer « sage, reprit le vicieux Monarque : dites seule- « ment moins folle que les autres ; car de femme « sage, n'y en a point au monde. »

Gaston obtint le chien ; et le donna au Grand-Sénéchal de Normandie, qui le lui demanda. Celui-ci le confia aux soins d'un Veneur nommé Jacques de Brezé. Mais il se trouva que Souillard étoit un animal parfait. Bientôt même sa renommée fut telle qu'Anne de Beaujeu, qui, comme le Roi son père, aimoit la chasse, envoya une lice, nommée Baude, pour avoir de sa race. Les deux animaux produisirent une quinzaine de chiens, dont la plupart se trouvèrent si excellents, qu'on les fit aussi produire ensemble. On les nomma chiens blancs, de la couleur de leur père ; et, du nom de leur mère, chiens baux. François Ier. croisa et renforça cette race nouvelle par un chien fauve que lui avoit donné l'Amiral d'Annebaud ; puis par un autre blanc que

Baux.

(1) Un anonyme a fait paroître dans le quinzième siècle le poëme suivant : *Le livre de la Chasse du Grand Séneschal de Normandie, et les dits du bon chien Souillard*, qui fut au Roi Loys de France, unzième de ce nom, in-4°. Goth. Voyez *Goujet*, *Bibliothèque françoise*, tom. IX, p. 421 et 422. (d. R.)

lui envoya en présent la Reine d'Ecosse. (1) Par ces différents mélanges, les baux ou blancs devinrent les plus parfaits de tous les chiens : l'auteur en effet ne leur trouve d'autre défaut que de craindre l'eau, l'hiver; et ils les regarde comme *faits pour les Rois.*

Greffiers.

Il leur donne encore un autre nom, celui de *greffiers*, dont il ne rapporte pas l'origine; mais cette origine se trouve dans le *Traité de la Chasse*, composé par Charles IX (2); car ce Monarque, qui malheureusement n'est guères connu que par le massacre atroce auquel il eut la foiblesse de consentir, faisoit des vers; et il est auteur. Son ouvrage, quoique calqué sur celui que lui avoit dédié du Fouilloux, a même quelque mérite. Le style en est clair, la marche méthodique. Il y montre de l'érudition, de la critique, du goût. Mais, lorsqu'il enseigne comment il faut s'y prendre pour établir un chenil, pour former un valet de chiens, pour dresser le chien lui-même, pour le guérir du flux de sang, de la gale etc., on rougit de voir un Roi donner de pareilles le-

---

(1) Il se nommoit *Béraud.* Cet animal avec celui donné par d'Annebaut, servirent tous deux à fortifier la race dont *Souillard* avoit été l'auteur du temps de Louis XI. (d. R.)

(2) Cet ouvrage qui fut publié en 1625, in-8°., sous le titre *la Chasse royale*, composée par le Roi Charles IX, paroît avoir été écrit sous la dictée du Roi par Nicolas de Neufville de Villeroy, secrétaire d'état. Voyez ce que Colomiès, *Bibliothèque choisie*, a dit de ce traité. (d. R.)

çons. (1) N'as-tu pas honte de chanter si bien, disoit Olympias à son fils Alexandre? Nas-tu pas honte de savoir pareilles choses, eût pu dire, à plus juste titre encore, Médicis au sien? (2) Mais ce n'étoient point de pareilles remontrances qu'on devoit attendre d'une mère ambitieuse qui, jalouse de conserver entre ses mains l'autorité, avoit inspiré à ses fils la haine du travail et le goût des plaisirs; qui d'ailleurs elle-même, dans le temps où elle n'étoit encore que Dauphine, ayant eu l'astuce, pour complaire au Roi son beau-père, de montrer pour la chasse la même passion que lui, avoit, par politique, nourri ses enfants dans un goût si favorable à ses desseins.

Quoi qu'il en soit, le Roi Charles donne aux chiens dont il est question une autre généalogie. Selon lui, la lice qu'on fit couvrir par le chien blanc étoit une braque d'Italie, laquelle appartenoit à un Secrétaire de Louis XI, nommé Greffier. (3) Il en résulta un chien, qu'on nomma

---

(1) Le Grand auroit dû ajouter que le Monarque avoit parfaitement bien décrit les maladies, qu'il les avoit rendues faciles à reconnoître et que les remèdes indiqués, tels que le traitement par les ventouses, la cautérisation, les scarifications, sont les seuls dont on doive espérer quelques succès. (d. R.)

(2) L'historien Mathieu le représente si passionné pour la chasse, qu' *il eût voulu passer toute sa vie dans les bois, et qu'il appelloit le séjour des villes, un sépulchre pour les vivants.*

(3) Robert de Salnove, *Vénerie Royale*, semble être plus exact

greffier comme le maître de la braque ; et qui, dans la suite, conjointement avec une lice blanche qu'on lui donna, produisit lui-même une quinzaine d'autres chiens, auxquels on conserva le nom de blancs-greffiers, et qu'on fit tellement multiplier, qu'à l'avènement de François Ier. au trône, la race blanche primitive n'existoit plus. Le Prince les représente grands comme un levrier, avec une tête aussi belle que celle du braque. Du côté des qualités, il les peint, ainsi que du Fouilloux, comme les plus parfaits de tous les chiens, comme de *vrais chiens de Roi.* Ce fut même pour eux, dit-il, que furent construits, près de Saint-Germain, la maison et le parc des Loges.

Quant aux chiens gris, le Monarque leur attribue une origine assez étrange. Si on l'en croit, ils viennent primitivement de Tartarie, et sont dus à Saint-Louis qui, *entre autres bonnes choses, aimant le plaisir de la chasse*, et pendant sa captivité ayant appris qu'ils étoient excellents pour le cerf, à son retour en amena une meute en France. (1)

Je me défie un peu, je l'avoue, de cette anec-

---

quand il dit que Souillard couvrit une braque d'Italie, blanche et fauve qui appartenoit à un des secrétaires du Roi, qu'on nommoit alors *Greffiers*. Ce mot est le nom de la charge mais non celui de l'individu. (d. R.)

(1) La Curne de Sainte-Palaye, *Mémoires sur l'ancienne Chevalerie*, tom. III, p. 186. (d. R.)

dote sur laquelle les Historiens contemporains du Saint Roi gardent le silence ; et je ne serois pas surpris que ce ne fût là un de ces faits supposés, dont il n'y a que trop d'exemples, qu'aura imaginés quelqu'un pour accréditer la race grise, et qui, après un certain nombre d'années, aura été regardé comme une tradition ancienne. La pièce du treizième siècle, intitulée *Proverbes* (1) nomme les chiens de Flandres comme les meilleurs connus. Elle ne parle point de ces chiens tartares, qu'assurément elle eût cités s'ils eussent été introduits dans le Royaume avec une pareille recommandation. Il est vrai que les *Proverbes* peuvent être antérieurs à l'année où Saint-Louis revint d'outre-mer. Mais Brantôme qui étoit attaché à Charles IX, Brantôme qui a transmis tant d'anecdotes sur cette Cour où il avoit passé une partie de sa vie, Brantôme enfin qui fait mention des chiens gris, ne dit rien sur leur origine tartare ; quoiqu'il les représente comme existant depuis long-temps parmi les équipages de nos Rois. *Henri II*, dit-il, *avoit deux très-bonnes races de chiens courants ; les uns gris, qui estoit ancienne, et venue de main en main des autres Roys ses prédécesseurs ; et l'autre de chiens blancs, qu'il avoit mise au monde, qui estoient plus roides*

---

(1) *Bibliothèque du Roy*. Manuscrit n°. 1830, in-folio, fonds de l'Abbaye Saint-Germain-des-Prés. (d. R.)

que les gris, mais non si asseurez ny de si bonne créance que les autres.

L'anecdote de Charles IX ne s'accorde point avec le témoignage de Brantôme, comme on le voit. Elle ne s'accorde point avec celui de du Fouilloux, qui parle, il est vrai, des gris comme des chiens les plus anciens au service des Rois de France; mais qui ne dit rien sur cette anecdote de Louis IX, et qui n'eût pas manqué de la rapporter, si elle eût existé comme tradition parmi les Officiers de la Vénerie.

Charles ajoute que du mélange des trois races, grise, blanche, et noire, s'étoient formées plusieurs races bâtardes, dont quelques-unes acquirent de la réputation. Telle étoit celle des chiens de la Hunaudaie, issus d'une lice grise et d'un père blanc; celle des chiens du Bois, des chiens de la Noue, qu'avoient formées deux Gentilshommes de ce nom; enfin certains chiens blancs, beaucoup plus petits que les autres, mais qui *chassoient si joliment que François Ier. en fit présent au Dauphin son fils.*

Chiens à deux nez.

Il y avoit encore ceux que le Prince nomme *à deux nez*, parce qu'ils avoient les deux naseaux séparés par une fente qui alloit jusqu'aux dents. Ceux-ci étoient excellents comme limiers.

Barbets.

Enfin il parle des barbets; mais il ne fait nul cas de cette espèce, et la regarde comme tenant du mâtin. Du Fouilloux, dont l'ouvrage est an-

térieur à celui de Charles, en distingue deux sortes : l'une venue d'Artois, l'autre venue de Flandres : les uns à jambes torses, les autres à jambes droites. Sully, dans ses *Mémoires*, remarque que Henri IV se plaisoit à chasser aux canards avec des barbets.

Charnègues.

Plusieurs de nos Provinces avoient, comme on voit, quelques espèces de chiens qui leur étoient particuliers. Tels étoient, selon Beaujeu (ann. 1551), les charnègues qu'on trouvoit en Provence ; mais qu'on méconnoissoit dans le reste du Royaume, quoiqu'ils existassent aussi en Espagne. Ils avoient le poil d'un blanc sale, le corps effilé et médiocrement grand, les oreilles longues et droites, et l'ouïe très-fine. Mais, ce qui les distinguoit des autres chiens, c'est qu'ils chassoient très-bien la nuit ; et que si on les employoit à chasser le jour, ils perdoient bientôt leur nez.

Chiens couchants.

Le même auteur a laissé une description des chiens couchants, à laquelle il est impossible de se méprendre. « Ils ne sont pas extrêmement « grands, dit-il, et au reste, ils n'en ont pas « besoin : mais ils acquièrent par l'éducation un « instinct admirable. Dès qu'un d'eux, en quê« tant, a trouvé lièvre, perdrix, caille, bécasse, « ou autre gibier, il s'arrête ; et, le pied levé, la « tête en avant, semble, par cette attitude, an« noncer à son maître la présence de la bête. « Quelques-uns se couchent sur le ventre : et

« pendant ce temps, le Chasseur, bandant son
« arbalête ou son fusil, tourne autour de sa proie,
« et la tue. »

Parmi les Ordonnances de Henri IV, pour la chasse, il y en a une, rendue en 1607, dans laquelle il accuse les chiens couchants d'être cause *qu'il ne se trouve presque plus de perdrix et de cailles.* En conséquence, il défend à toute personne de quelque qualité et condition qu'elle soit, d'en avoir et d'en dresser dans l'enceinte des Capitaineries; et il ordonne à touts ses Officiers de Chasse, quand ils en rencontreront, de tirer dessus, et de les tuer. Il y a plusieurs Ordonnances de Louis XIV qui confirment celle-ci.

Chiens anglois.

Selon Salnove (1) on se servoit aussi beaucoup en France de chiens anglois, et on les trouvoit plus dociles, plus obéissants que les chiens françois. Sélincourt, qui a publié en 1683, son *parfait Chasseur*, avoue qu'en Angleterre les chiens, pendant leur première jeunesse, *étoient élevés* avec plus de soins qu'en France, parce que dans ce royaume, jusqu'à l'âge de douze à quinze mois, on les confioit à des paysans ou à des Bouchers,

---

(1) *Vènerie Royale*, année 1665; cet auteur ajoute que si la Vénerie de nos Rois se peut dire la première du monde, nos chiens venus des races du Cardinal de Guise et de M. de Souvray, valoient bien tous ces chiens anglois tant vantés; puis il fait l'énumération des qualités et des défauts des uns des autres. Enfin il conclut que les chiens d'Albion ne conviennent qu'à des chasseurs paresseux et ignorants. (d. R.)

chez lesquels ils contractoient des défauts que l'éducation ensuite ne pouvoit plus corriger : mais il prétend que les chiens françois sont beaucoup meilleurs que les anglois, et se plaint qu'on ait mélangé les deux races. *Depuis ce temps, nos beaux chiens antiques se sont évanouis*, dit-il ; *on n'y connoît plus rien, et il n'en est resté que la curiosité du pelage.*

Gaffet de la Briffardière, auteur d'un *nouveau traité de Vénerie* (1), donne de même la préférence aux chiens françois ; et ne leur trouve qu'un défaut, celui de s'emporter en chassant, et de s'écarter plus que les anglois, parce qu'ils ont aussi plus de feu. Au reste, il avance que, du mélange d'une lice angloise avec un chien françois, ou d'une lice françoise avec un chien anglois, il résulte une race bâtarde, beaucoup plus belle et meilleure que les anglois mêmes. *Cette espèce de chiens*, dit-il, *est fort en vogue : et la Vénerie du Roi n'est aujourd'hui presque composée que de ces bâtards et d'anglois. Pour moi*, ajoute-t-il ailleurs, *je suis persuadé qu'il n'y a rien de pareil au chien blanc françois.*

Si l'on en croit Salnove, les meilleurs braques venoient d'Espagne ; Braques.

---

(1) *Nouveau Traité de Vénerie, avec la connoissance des chevaux propres à la chasse ; la manière de dresser les chiens*, etc., par un gentilhomme de *la Vénerie du Roi*, (Gaffet de la Briffardière,) Paris, 1742, in-8°., avec figures. (d. R.)

Chiens pour la loutre.

De l'accouplement d'un basset et d'une barbette, il résulte, dit-il, une sorte de chiens excellents pour la chasse de la loutre.

Bassets.

Louis XIII, ajoute Sélincourt, avoit des bassets qui chassoient la fouine, et qu'on avoit accoutumés à monter et à descendre seuls une échelle. Ils alloient ainsi relancer l'animal dans les greniers à foin, et jusques dans les combles des églises, s'il étoit nécessaire. Les paysans applaudissoient beaucoup à cette invention qui les délivroit d'un ennemi destructeur de leurs volailles.

Pour amuser Louis XIV, les jours où il ne pouvoit pas se livrer à de grandes chasses, le Duc de la Rochefoucauld, (ann. 1683), lui avoit donné une meute de petits chiens qui chassoient le lièvre. Il prenoit ce divertissement, les après-dîners, pendant quelques heures, au sortir du Conseil; et le prenoit même en bas de soie et en souliers, dit le *Mercure Galant*. Les dames qui pouvoient monter à cheval se faisoient un plaisir de le suivre. Elles portoient des capelines, et étoient habillées en Amazones. Cet habillement, au reste, ajoute l'auteur, étoit si agréable, qu'elles le gardoient pour aller le soir au bal. (1)

Nourriture des Chiens de chasse.

La nourriture ordinaire des chiens de chasse étoit du pain d'orge, cuit de trois jours. La Brif-

---

(1) Les personnes curieuses de détails pourront consulter *l'Ecole de la Chasse aux chiens courants*, par de la Conterie. (d. R.)

fardière remarque que *le Roi est le seul à qui il appartient de faire nourrir les siens avec du pain de froment. Ceux de la Grande Vénerie*, *sous Henri IV*, *et sous Louis XIII*, *n'en mangeoient pas d'autre*, dit-il; *le pain d'orge étoit pour les autres meutes.*

Léopards employés pour la chasse.

Dans les climats chauds de l'Asie, où les chiens sont très-rares, où ceux qu'on y transporte perdent en peu de temps leur voix et leur instinct, où d'ailleurs ils sont poursuivis avec plus d'ardeur encore que les autres animaux par les bêtes féroces que nourrit cette contrée, on a imaginé de dresser à la chasse ces bêtes elles-mêmes; et, malgré leur férocité naturelle, on y est parvenu.

Les Persans, selon Tavernier, emploient l'once à cet usage. Un cavalier le porte en croupe. S'il voit une gazelle; il lâche son once, qui s'élance sur l'animal, et l'étrangle. Chardin assure qu'on se sert de même du tigre, du lion, de la panthère, et du léopard, apprivoisés. Seulement il ajoute que la bête a les yeux bandés avec un bourrelet, et qu'on ne les lui débande qu'au moment où l'on voit le gibier. Dans le Mogol, la méthode est différente; et par là même elle est plus croyable. On tient, dit Bernier, la panthère enfermée dans une cage sur une charrette, et on la lâche en ouvrant la porte.

Buffon qui rapporte ces différents témoignages, ne cite la chasse dont je viens de faire mention, que comme une invention étrangère; cependant

elle a lieu en France. L'ancien Roman provençal, intitulé *Gérard de Roussillon*, compte parmi les équipages de chasse qu'il suppose à Charlemagne, des lions et des ours dressés. (1) Comme nos vieux Romanciers, complètement ignorants sur ce qu'on appelle costume, ne peignent jamais les temps antérieurs à eux qu'avec les couleurs qui étoient propres au leur, il est probable que celui-ci prête à Charlemagne un usage qu'il voyoit sous ses yeux, et qui probablement avoit été introduit en France par les Croisades. (2) Au reste, si quelques-uns de mes lecteurs s'obstinoient à croire, d'après l'autorité du Romancier, qu'il s'agit ici uniquement de Charles, on pourroit dire en faveur de leur opinion, que l'Empereur apprit à connoître cette chasse par les Ambassadeurs qu'il reçut du Soudan de Perse; et que, comme il avoit envoyé des chiens au Soudan, ainsi qu'on l'a vu plus haut, il put en recevoir des léopards dressés.

Deux de nos historiens du quinzième siècle, le Moine de Saint-Denys, auteur de la vie de

---

(1) Ce fait n'est pas aussi invraisemblable que le suppose le Grand, d'après les exemples qu'offrent les règnes de Charles VI et de Louis XII. (d. R.)

(2) Il est certain que cet usage existoit alors en Europe. L'Empereur Fréderic, parlant des Veneurs dans son *de Arte Venandi* dit qu'ils ont des pièges, des filets; qu'ils ont *animalia quadrupedia, domestica, agrestia : scilicet modos copardorum, canum, lincos, lincas, furcctos*, etc.

Charles VI, et Mathieu de Coucy, témoignent que Galeas Visconti, Duc de Milan, avoit des léopards pour le même usage. Coucy décrit même une chasse aux lièvres, que le Duc donna pour amuser le Duc de Clèves et autres ambassadeurs du Duc de Bourgogne, et cette chasse est, à peu de choses près, la même que j'ai rapportée précédemment pour les gazelles, d'après Tavernier. « Il y avoit, dit-il, trois ou quatre léopards qui « étoient portés en croupe par des Chasseurs à « cheval. En avant marchoient quelques chiens « courants pour faire lever les lièvres; et, dès « qu'il s'en levoit un, les léopards, *sailloient, et* « *prenoient l'animal à la course.* »

Soit que Louis XII eût vu de pareilles chasses en Italie, soit qu'elles eussent continué d'être en usage à la Cour de France, il est certain que le Roi les connut et les pratiqua. Parmi les lettres de ce Prince qui sont imprimées, il en existe une de Jean Caulier (1) à Marguerite d'Autriche, fille de l'Empereur Maximilien; dans laquelle Caulier raconte à la Princesse deux chasses de cette espèce, qui avoient été données à son Ambassadeur en France, l'Evêque de Gurce. Dans l'une, dit-il, *n'y eust prinse que d'ung liévre que print un léopard;* dans l'autre *furent prins par un léopard deux chevreux.* (2)

(1) En date de 1510, tom. II, p. 42 et 43. (d. R.)

(2) *Mémoires Historiques sur la Chasse*, tom. III, pag. 291, 317 et 318. (d. R.)

La chasse étoit alors un des plaisirs que les Rois se faisoient honneur de procurer aux Ambassadeurs et aux étrangers qu'ils vouloient accueillir avec distinction. On a vu ci-dessus (1) que, quand le Cardinal de Saint-Pierre vint en France, Louis XI lui en procura une dans le parc de Vincennes.

Cors de chasse

Pour animer, pour guider et rallier les chiens à la chasse, on se servoit de cors; et c'étoient les Chasseurs eux-mêmes qui en sonnoient. (2) C'est ce que rapporte Grégoire-de-Tours (3) sur le Roi Gontran, qui un jour perdit le sien. (4)

Nos vieux Romanciers donnent presque toujours un cor à leurs Héros. En voyage il le porte lui-même, ou le fait porter par un Ecuyer. Veut-il se faire annoncer dans quelque château, ou en défier le maître au combat; il sonne de son cor. Comme ce bruit annonçoit quelqu'un qui avoit droit de chasse, et par conséquent un Gentilhomme, on s'empressoit de lui ouvrir les portes, et de venir même à sa rencontre. Les miniatures des manuscrits représentent souvent de ces ins-

---

(1) page 383. (d. R.)

(2) Aussi portoient-ils cet instrument toujours pendu à leur cou. (d. R.)

(3) *De Gloriâ Confessorum.*

(4) *Guntchramnus, Rex, cornu, cujus voce vel molossos colligere, vel illa cornuorum arboreorum armenta effugare consueverat, furto ablatum perdidit.*

truments, et elles leur donnent la forme du cornet de nos vachers. (1)

Les mœurs du temps qui attachoient beaucoup d'estime à la force du corps, attachoient de même beaucoup de mérite à tirer de ce cornet des sons très-forts, et presque effrayants. Peut-être même les faisoit-on de manière à en rendre de tels; car dans le passage de Grégoire-de-Tours, on voit qu'on s'en servoit pour épouvanter les animaux. Quand le fameux Roland, blessé mortellement à Roncevaux, se sentit près de mourir, il rassembla le reste de ses forces, disent les Romanciers; et, pour la dernière fois, sonna de son cor d'une manière si terrible, qu'il fit au loin retentir les rochers, et reculer d'effroi l'armée ennemie.

Gaston-Phébus nomme encore plusieurs Grands-Seigneurs de son temps, le Sire de Montmorency, le Duc d'Alençon et autres, qui excelloient à sonner du cor-de-chasse, et qui se faisoient entendre par-dessus tous les Chasseurs (2). Lui-même, ainsi que l'auteur des *Déduits de la Chasse par le Roi Modus*, enseigne les différentes manières d'en sonner; et les détails dans lesquels ils entrent tous deux à ce sujet, prouvent que déjà il y avoit au quatorzième siècle une langue pour les Chasseurs et pour les chiens.

---

(1) *De l'Etat de la Poésie françoise dans les douzième et treizième siècles*. p. 121. (d. R.)

(2) Du Fouilloux cite ces deux Seigneurs et leur adjoint Huet de Nantes. (d. R.)

Sélincourt (année 1683) regrette beaucoup la manière de sonner, usitée dans ces temps anciens. Ses expressions, ainsi que le sujet de ses plaintes, sont vraiment burlesques. On portoit alors, dit-il, des cors qui *se faisoient entendre de plus de deux lieues. Ceux au contraire qui ont inventé nos trompes modernes, font plutôt l'office de Trompettes que de Chasseurs. Au lieu d'observer les vieilles règles, si justes, et si convenables à la dignité de la chasse du cerf, qui avoient été établies par les plus grands et les plus parfaits Chasseurs du monde, ils ont établi une licence de sonner à la manière des maîtres du Pont-neuf* (1).

---

(1) Il est à remarquer que depuis la plus haute antiquité les hommes se sont plaints du siècle dans lequel ils vivoient et qu'ils ont fait l'éloge des temps passés. Combien de nos jours voyons-nous d'écrivains en vers et en prose vanter les vertus et l'innocence des douzième et treizième siècles, époque où le libertinage étoit plus grand qu'il ne l'est aujourd'hui, et où les mœurs étoient bien moins pures, particulièrement chez les nobles et les prêtres. Les gens âgés ont presque tous cette manie, tandis que les jeunes gens tombent dans l'excès contraire.

Si l'on en croit Hardouin, Seigneur de Fontaine-Guerin, Auteur d'un ouvrage en vers, ayant pour titre *le Trésor de Vénerie*, composé en 1394 au château de Mézargue sur la Durance, dans la prison de la Vicomtesse de Turenne, il résulte que chaque Province avoit sa manière de sonner du cor. Hardouin veut que celle usitée dans le Maine et dans l'Anjou soit la meilleure, et quelle soit préférable à toute autre. Il en paroît même si persuadé, que selon lui rien de plus clair que les préceptes qu'il donne et que je trouve fort embrouillés. On sait qu'à l'époque où il vivoit on se servoit des *muances* en musique; aussi ne manque-t-il pas de dire que les lettres A, B, C, D, E, F, sont la marque des six nôtes qui

Les premières armes usitées pour la chasse, avant l'invention de la poudre, dûrent être la hache, la pique, et autres pareilles. Mais celles-ci exigeant une sorte de combat corps à corps vis-à-vis d'ennemis redoutables que le besoin de défendre leur vie rendoit souvent furieux, on inventa l'arc et les flèches qui, sans péril, pouvoient attaquer au loin l'animal surpris, ou l'atteindre s'il fuyoit. Cette adresse paroît si naturelle à l'homme, qu'on la retrouve chez tous les peuples qui, originellement barbares, fondoient sur leur chasse une partie de leur subsistance. Strabon

Arc.

---

donnent la gamme pour former toute espèce de chant et de musique. Après quelques développements sur les principes de l'art qui lui avoient été montrés par son professeur Guillaume du Pont, il note toutes les fanfares dont il fait monter le nombre à quatorze et qui s'exécutoient pendant le cours de la chasse. Fontaine-Guerin se plaint amèrement de ce que l'on abandonnoit l'ancienne manière de sonner et de corner pour en adopter une nouvelle qui ne convenoit nullement. Il craint même que l'art de la chasse ne s'altère, qu'on oublie les beaux langages et les belles consonnances usitées de son temps. Du Fouilloux fait encore des déclamations sans nombre contre le relâchement introduit dans la pratique de cet instrument. Il regrette les temps heureux où l'art de sonner, cultivé avec soin, charmoit les oreilles des chasseurs et indiquoit aux chiens tout ce qu'ils devoient faire. Il gémit de voir que la plus grande partie de ceux qui portent la trompe, n'y entendent rien et *font plus de tort aux chiens que de plaisir*. Je renvoie au traité de du Fouilloux pour voir la suite de ses déclamations qui sont peut-être risibles pour notre temps, mais qui partent de cet enthousiasme qu'on retrouve chez les amateurs en tout genre. De Salnove s'exhale aussi en plaintes très-amères relativement au même sujet. Voy. *Mémoires sur l'ancienne Chevalerie*, tom. III, pag 353. (d. R.)

dit que les Gaulois connoissoient l'arc ; mais que, pour les oiseaux, ils employoient un javelot lancé à la main.

Flèches empoisonnées.

Cependant, comme une flèche, pour les grosses bêtes sur-tout, donne rarement la mort, et que le chasseur couroit presque toujours risque de perdre sa proie, l'industrie imagina d'empoisonner le trait qui devoit la frapper; afin que tombant presque sous le coup, elle ne lui échappât point. Quoique ce soit là une invention beaucoup plus raffinée que l'autre, on est surpris néanmoins de la rencontrer aussi chez un grand nombre de peuples différents. Nègres, Caraïbes, Sauvages américains, etc., tous ont le secret d'un poison particulier qu'ils trouvent dans certaines plantes de leur sol; mais tous ont su se composer un poison qui, en tuant subitement l'animal, ne fait qu'attendrir sa chair, sans lui communiquer aucune qualité dangereuse. Les Gaulois, au rapport de Strabon, de Pline et d'*Aulugelle*, avoient le même secret. Le poison dont ils se servoient, et dans lequel ils trempoient leurs flèches de chasse, étoit composé, dit Strabon, du suc d'une espèce de figuier, et de celui d'une herbe appellée *belénion*. Selon Pline, l'herbe se nommoit en gaulois, *lineum*.

Il est vraisemblable que les loix romaines interdirent un secret qui, dans les mains d'un méchant, pouvoit devenir l'instrument du crime. Cependant, on doit admirer ici la générosité

d'une nation qui, possédant un pareil moyen de vengeance, ne l'employa pourtant jamais dans ses guerres, pas même contre les Romains ses oppresseurs.

Les Francs le connurent aussi, puisque la *Loi Salique* défend de s'en servir contre un autre Franc. Il paroît néanmoins que ceux-ci, moins généreux que les Gaulois, ne se firent point scrupule d'en user à la guerre. Grégoire-de-Tours parle d'un combat qu'ils livrèrent contre les Romains, dans lequel leurs flèches étoient empoisonnées, et où périrent tous ceux qui en furent atteints.

Arbalète.

Dès que l'on connut en France l'arbalète, on abandonna l'arc; et on adopta celle-ci, qui, beaucoup plus utile en ce qu'elle ajoutoit à la flèche une très-grande force, permettoit encore, et de viser plus juste, et d'atteindre plus loin.

L'arbalète fut apportée d'Asie; et probablement ce fut un fruit de la première Croisade: car il en est parlé dans la vie de Louis-le-Gros, et sous les premières années du règne de ce Prince, lequel monta sur le trône en 1108. Mais cette arme meurtrière étoit si redoutable par sa force et par la facilité de s'en servir, qu'un Concile de Latran, tenu l'an 1199, l'anathématisa. Soit que l'obéissance aux décrets du Concile en ait tout-à-coup arrêté l'usage en France, soit plutôt qu'on n'y connût pas la manière de la construire et de l'employer, elle y fut tellement étrangère jusqu'au

règne de Philippe-Auguste, que Richard-Cœur-de-Lion, Roi d'Angleterre, ayant appris à s'en servir, il passa pour son inventeur.

Alors elle fut introduite dans les armées, et en fit la principale force. On l'adopta aussi pour la chasse. Bientôt même elle y devint l'arme principale, ou plutôt la seule arme. L'arc, comme je l'ai remarqué plus haut, fut totalement abandonné : aussi Gaston-Phébus parlant de celui-ci, dit : *des arcs ne sçay-je pas trop. Mais qui plus en voudra sçavoir, si aille en Angleterre ; car c'est leur droit mestier.*

Armes à feu.

On se servoit d'armes à feu pour la chasse au commencement du seizième siècle, puisque François I, par une ordonnance de l'année 1515, défend *d'employer l'arquebuse et l'escopete* dans ses forêts, à moins d'en avoir une permission particulière (1). L'habitude néanmoins, ou plutôt l'imperfection où étoient encore les armes à feu, fit que l'on continua d'employer toujours l'arc et l'arbalète. Une Ordonnance de Henri IV, rendue en 1601, fait encore mention de cette dernière. Cependant, au lieu des grosses flèches nommées quarreaux, dont jusqu'alors on s'étoit servi pour tirer avec l'arbalète, on n'employa plus que des balles de plomb.

---

(1) Brantôme, *Capitaines françois*, tom. IV, p. 290, rapporte que l'arquebuse fut perfectionnée vers 1554 par d'Andelot, général de l'infanterie françoise, et que c'est à cette époque que l'usage s'en introduisit à la chasse. (d. R.)

Quant à l'arquebuse, il lui arriva ce qui étoit arrivé dans l'origine à l'arbalète; le danger de cette arme terrible la fit proscrire. Henri IV, en 1599 et en 1603, l'interdit absolument pour la chasse. Il n'y voulut pas même permettre le pistolet; et le motif qu'il allègue pour cette défense rigoureuse, est le grand nombre de meurtres que ces armes occasionnoient. Mais la noblesse, pendant le cours des guerres civiles, s'étoit accoutumée aux armes à feu. Elle n'en employoit plus d'autres à la chasse; et ses représentations furent telles que, l'année suivante, 1604, le Roi fut obligé de permettre ce qu'il avoit défendu.

Arquebuse.

On voit par une ordonnance de Louis XIV, rendue en 1669, sur les chasses, que les Gardes-chasses avoient encore alors des arquebuses-à-rouet.

Ce fut Charles IX, qui introduisit les mousquets en France. Ils étoient déjà d'usage pour les troupes dans les pays étrangers, et avoient fait donner le nom de *Mousquetaires* aux soldats qui les portoient. Charles, qui voulut avoir aussi des Mousquetaires parmi les siennes, commanda une centaine de mousquets à Metz, et les distribua à ses gardes. Mais ils étoient si lourds, et d'un tel calibre, que c'eût été accabler le fantassin. Strozzi, Colonel-Général de l'Infanterie, proposa au Monarque d'en tirer de Milan quelques-uns, plus légers, plus portatifs, et tels qu'en avoient les Mousquetaires espagnols. Milan alors

Mousquets.

étoit célèbre pour la fabrique de ces armes. En effet, le Colonel en fit venir deux douzaines ; et, comme ils arrivèrent au moment où l'on assiégeoit la Rochelle, il engagea quelques Capitaines à s'en servir, afin de les accréditer dans l'esprit du soldat. Lui-même, pour donner l'exemple, en portoit un ; et, toutes les fois qu'il trouvoit un beau coup à tirer, jamais il n'en manquoit l'occasion. *Je le vis un jour*, dit Brantôme, chez qui tout ce détail est puisé, *tuer avec son mousquet, un cheval à cinq cents pas.* Mais Strozzi eut beau faire, son exemple et ses représentations furent sans effet (1).

Tout ceci cependant produisit un bien ; ce fut de faire alléger le poids de l'arquebuse. Devenue moins lourde, elle fut d'usage pour la chasse, et anéantit tout-à-fait celui de l'arc et de l'arbalète. Mais elle-même, perfectionnée de plus en plus, prit enfin le nom de fusil, qu'elle porte aujourd'hui comme chacun sait ; et qu'elle portoit déjà, il y a plus d'un siècle, ainsi qu'il paroît par une ordonnance de Louis XIV pour les chasses (année 1661).

Talents de Louis XIII pour la chasse.

On a remarqué que Louis XIII tiroit de l'arque-

(1) Le même Brantôme, *Capitaines françois*, tom. III, p. 367, faisant l'éloge du Maréchal de Biron, trace en ces termes le portrait de la Maréchale : l'*exercice et les plaisirs de laquelle pour la pluspart sont plus à la chasse et à tirer de l'arquebuse, qu'à autre exercice de femme ; et avec cela une très-sage vertueuse Dame comme sa patrone Diane chasseresse.* (d. R.)

buse supérieurement ; et Longuerue, dans l'*ana* qui porte son nom, rapporte même à ce sujet une anecdote du temps, peu respectueuse pour la mémoire du Prince. « Quelqu'un, dit-il, de-« mandoit un jour pourquoi on avoit donné au « Monarque le titre de *juste*. Eh ! pourquoi pas, « répondit un autre ? Il est juste au moins, quand « il tire de l'arquebuse ». (1)

Tous ceux qui postérieurement à ce Prince ont écrit sur la chasse, lui donnent en ce genre les plus grands éloges. A en croire Sélincourt, c'étoit non-seulement le plus grand Chasseur-Roi qui ait jamais existé, mais encore le Chasseur le plus adroit de son Royaume et de son siècle. Outre des équipages différents pour le cerf, pour le chevreuil, le loup, le lièvre, le sanglier, il avoit encore cent cinquante chiens qui le suivoient par-tout dans ses voyages : de sorte que, quand il marchoit, il n'y avoit pas un buisson sur sa route qui ne fût battu. S'il couchoit quelque part, dès le grand matin huit Veneurs alloient au bois, et venoient, à son lever, lui faire le rapport de ce qu'ils avoient trouvé. On donnoit l'ordre aux Chevau-légers, aux Gendarmes, aux Mousquetaires, qui se rendoient au lieu de la chasse. On y menoit les chiens ; et, quand le Prince arrivoit, il trouvoit tout prêt à partir.

(1) Le surnom de Juste donné à Louis XIII vient de ce qu'il étoit né le 27 Septembre sous le signe de la balance. (d. R.)

Le Roi, dit Madame de Motteville, *passa plusieurs années de sa vie à Saint-Germain-en-Laye, où il vivoit comme un particulier ; et, pendant que ses armées prenoient des villes et gagnoient des batailles, il s'amusoit à prendre des oiseaux.* Aussi, selon le même auteur, Madame d'Hautefort, la première femme pour qui le Prince se soit senti quelque inclination, disoit-elle que quand elle étoit avec lui tête-à-tête, *il ne lui parloit que d'oiseaux et de chiens.*

Salnove lui attribue l'honneur d'avoir beaucoup perfectionné la Vénerie (1). Au tribunal de la postérité, c'est-là pour un Souverain une gloire bien futile. Mais si Louis XIII ne s'est point fait comme Chasseur, un titre pour l'immortalité, il en a au moins acquis un, comme tel, à la reconnoissance des François. Les loups, les renards, et autres bêtes carnassières, s'étoient tellement multipliées dans le Royaume, que les campagnes en étoient désolées (2). Il remit en honneur la chasse du renard, qui étoit tombée dans le mépris. Il ranima singulièrement celle du loup, et détruisit une quantité incroyable de ces animaux.

Chasse du loup.

Le grand nombre de forêts que contient la France, le désavantage qu'elle a d'être, par l'étendue immense de ses frontières, ouverte aux bêtes féroces que nourrissent les forêts voisines,

(1) *Mémoires sur l'ancienne Chevalerie*, tom. III, page 353.
(2) *Ibid.* page 360. (d. R.)

y a, de tout temps, multiplié singulièrement les loups; et, de tout temps, on s'est occupé du soin de les y anéantir. Charlemagne fit sur cela divers réglements. Il y eut, pour chaque forêt, des Louvetiers gagés par le Gouvernement. On voit dans un état de la Maison de Philippe-Auguste, année 1202, une somme payée à un Louvetier. Mais la détresse que depuis Charlemagne éprouva presque toujours l'Etat, n'ayant pas permis d'entretenir exactement ces Officiers, rien n'empêcha la multiplication des loups. A la suite d'une famine qu'éprouva Paris en 1438, et qui fit périr un grand nombre d'habitants, on vit, dit Gaguin, ces animaux pénétrer en foule dans la ville. Ils y dévorèrent plus de soixante personnes, et causèrent tant de désastres, qu'on fut enfin obligé de prendre les armes contre eux, et de mettre leur tête à prix. On donnoit vingt sous à celui qui en apportoit une; et peut-être est-ce là l'origine de l'usage, où l'on est encore, dans les diverses Préfectures et auparavant dans les intendances, de payer une certaine somme à celui qui présente la tête ou la patte d'un loup qu'il a tué.

Nos Rois eux-mêmes adoptèrent en partie cette idée. Pour exciter plus puissamment les Louvetiers des forêts royales et autres, à la destruction de ces animaux funestes, ils leur accordèrent deux deniers parisis pour chaque loup, et quatre deniers pour chaque louve, à prendre par feu

dans une circonférence de deux lieues depuis l'endroit où seroit tuée la bête. Il existe même un Arrêt du Parlement, rendu en 1584, contre les habitants de Noisy, qui avoient refusé de payer ce droit au Louvetier des forêts de Livry et de Bondy.

Indépendamment de ce moyen de destruction qui devoit avoir quelque efficacité, les Rois en avoient imaginé un autre: c'étoit d'obliger les habitants de certains villages à se réunir plusieurs fois l'année pour faire des battues et des chasses générales du loup. Henri III renouvella ce réglement. Il autorisa dans chaque département les Officiers des eaux et forêts à assembler, trois fois l'année, les différentes paroisses de leur ressort pour faire les battues. L'Ordonnance est de l'an 1583, et elle oblige chaque feu à fournir un homme. Mais les guerres civiles ayant empêché de la mettre à exécution, et les loups s'étant de nouveau extrêmement multipliés, Henri IV, en 1601, transporta le droit d'assembler les paysans pour faire des battues, aux Seigneurs Haut-justiciers et possesseurs de fiefs. D'un autre côté, il enjoignit aux Maîtres des eaux et forêts de veiller à ce que les Louvetiers fissent leur devoir; et obligea ceux-ci de rendre, tous les jours, ou au moins tous les mois, compte des prises qu'ils auroient faites.

Par la suite cependant les Officiers de la Lou-

veterie se remirent en possession du droit d'ordonner les huées, (1) au moins dans certaines Provinces. Ils en abusèrent même, soit en convoquant les paysans, lorsque ceux-ci étoient occupés aux travaux de la terre, soit en condamnant à de fortes amendes ceux qui ne s'y trouvoient pas, soit enfin en exigeant des contributions exorbitantes, quand ils avoient tué un loup : car Louis XIV rendit deux Arrêts, l'un en 1671, l'autre en 1677, pour défendre ces abus en Champagne et en Picardie. Le Monarque régla en outre que les Lieutenans de Louveterie ne pourroient dorénavant indiquer une battue qu'avec l'aveu de deux Gentilshommes nommés par des Commissaires départis dans la Province, et que, pour la prise d'un loup, il ne leur seroit payé que deux sous par paroisse, à prendre dans les environs du lieu où l'animal auroit été tué. Néanmoins en 1697, les loups ayant fait dans le Berry beaucoup de dégâts, le Roi, comme la Province n'avoit point d'officiers de Louveterie, autorisa le Grand-Maître des eaux et forêts à ordonner et indiquer des huées. (2)

Tout ceci annonce que, de tout temps, la chasse du loup avoit été regardée comme une chasse ignoble ; aussi la Noblesse, qui la méprisoit, l'avoit-elle délaissée entièrement. On ne sa-

---

(1) *Glossaire de la Langue Romane*, tom. I, p. 763, col. 2. (d. R.)

(2) *Mémoires Historiques sur la Chasse*, p. 367. (d. R.)

voit pas même, si l'on s'en rapporte à Clamorgan, dresser des chiens qui y fussent propres. Ce Gentilhomme étoit fameux pour cette chasse. Consulté plusieurs fois sur cet objet par Charles IX, il fit un traité, qu'il lui dédia. Il s'y vante d'être le seul qui eût des levriers pour le loup. La France, selon lui, nourrissoit cent mille chiens courants; et, dans ce nombre, il n'y en avoit pas un seul capable de faire sortir un loup du bois. *A la vue de cet animal*, dit-il, *leur poil se hérisse, ils tremblent, s'enfuient, ou sont dévorés; tandis que moi, avec un seul de mes chiens, je le ferai vider, et que, de tous ceux que j'ai employés à cette chasse, depuis cinquante ans que je l'exerce, je n'en ai jamais perdu un seul.* (1)

Malgré les instructions et les exhortations de Clamorgan, Charles IX n'en chassa pas davantage le loup. Le premier Roi qui ait eu un équipage pour ces animaux est Henri IV; encore fut-ce une circonstance du hasard qui l'y détermina. Un Chasseur célèbre de ce temps-là, nom-

---

(1) *La chasse du Loup fort utile et nécessaire au mesnage des Champs*, par Jean de Clamorgan, Seigneur de Saane, premier Capitaine de la Marine du Ponant. *En laquelle est contenue la nature des Loups, et la manière de les prendre, tant par chiens, filets, pièges, que par autres instruments.* Cet ouvrage souvent imprimé avec le *Théâtre d'Agriculture*, avoit déjà été adjoint à la suite d'une édition de l'*Agriculture et Maison Rustique de Charles Estienne et Jean Liébaut*, Paris, 1570, in-4°., et paroît ne pas avoir été publié séparément. (d. R.)

mé d'Andresy, lui ayant donné le plaisir de cette chasse avec une petite meute de chiens et quelques lesses de levriers, le Roi s'en amusa ; il prit l'équipage à son service, et en donna le commandement à d'Andresy. (1) Quant à lui, loin d'avoir pour la chasse du loup cette sorte d'engouement que procure d'ordinaire tout ce qui est nouveau, il s'en occupa fort peu ; au lieu que Louis XIII y mit une chaleur capable de faire croire qu'il avoit résolu d'exterminer dans son Royaume ces animaux.

Ce fut pour le seconder dans ce louable projet, qu'un Curé du Maine, nommé Gruau, fit un ouvrage qu'il lui dédia, et dans lequel il proposoit une *nouvelle invention pour détruire les loups en France*. Mais on négligea le projet de Gruau. La chasse dont il s'agit, fut même abandonnée à la mort du Prince (2) ; et l'on ne s'en apperçut

(1) Salnove, chez qui j'ai puisé cette anecdote, avance que néanmoins ce ne fut point d'Andresy, mais la Rocheguyon, son successeur, qui fût décoré du titre de Grand-Louvetier. Salnove se trompe. L'office de Grand-Louvetier avoit été créé en 1467, par Louis XI, et d'Andresy le posséda. Voyez l'*Histoire des Grands-Officiers de la Couronne*, par le P. Anselme.

(2) Cependant le Dauphin, fils de Louis XIV, s'y adonna par la suite avec assez d'ardeur. Il avoit même pour cet exercice, dit le *Mercure galant* (Mars et Avril 1688) quatre-vingts coureurs qui étoient les *plus beaux chevaux de l'univers*, et un habit de chasse particulier quil avoit donné à vingt-six Seigneurs, les plus illustres de la Cour, que ce Prince affectionnoit, et dont il se faisoit suivre quand il chassoit le loup.

que trop en divers cantons, rapporte Salnove ; sur-tout en Gatinois, où ils dévorèrent plus de trois cents personnes de tout âge. Enfin la Chasse, ce divertissement des Rois, qui jusqu'à ce Monarque avoit fait souvent le fléau de leurs sujets, il le fit servir au soulagement des siens ; et c'est par-là au moins, eût-on pu répondre à la question ci-dessus, qu'il méritoit le nom de juste.

Toiles et filets.

Un auteur contemporain de Charlemagne (1) rapporte que ce Prince chassoit aux toiles et aux filets. En citant un pareil témoignage, je ne prétends pas en conclure que cette sorte de chasse commença, pour la première fois, d'avoir lieu sous le règne de Charles ; et qu'il fut le premier qui l'employa. Mais telle est ma méthode, sur laquelle j'ai déjà prévenu et préviendrai souvent encore. Toutes les fois que voulant indiquer l'origine d'une invention quelconque, je ne puis trouver, sur l'époque de sa naissance, des renseignements précis, alors je choisis, parmi les auteurs que j'ai lus, le plus ancien de tous ceux qui en ont fait mention ; et je le cite comme pouvant fixer, au moins en partie, la curiosité du lecteur. C'est ce que je vais faire encore pour les articles suivants.

Au temps de Gaston-Phébus, (quatorzième

---

(1) *Collection des Historiens de France*, tom. V, p. 383 et suiv. *Versus de Carolo Magno, et Leonis Papæ ad eundem adventu.* (d. R.)

siècle), on pratiquoit dans les forêts, pour la chasse de la grosse bête, des haies de branches vertes, auxquelles on conservoit quelques ouvertures que l'on garnissoit de filets ou de panneaux. L'animal poursuivi se trouvoit pris au passage; ou si, malgré l'obstacle, il avoit la force d'échapper, alors il emportoit avec lui le filet, qui l'embarrassant dans sa course, donnoit aux chiens la facilité de l'atteindre. Aujourd'hui, dans quelques cantons de l'Allemagne, on se sert du même moyen pour rendre la chasse amusante. Au lieu de filet, c'est un habit de Moine qu'on place à l'ouverture, et duquel l'animal, en passant, se trouve affublé.

Dardier.

Si un cerf ou un sanglier venoit ravager un champ de blé, on fermoit le champ avec des échalas, n'y laissant qu'un seul passage sur le sol duquel se plaçoit un *dardier*. C'étoit une machine à ressort, armée d'un dard que l'animal faisoit partir, et dont il se perçoit les entrailles à l'instant qu'il le touchoit.

Ramée.

Afin d'approcher du gibier sans l'effaroucher, et de pouvoir par conséquent le tirer à l'aise, le Chasseur se plaçoit dans une charrette qui, ainsi que lui et que le cheval qui la traînoit, étoit couverte de ramée. Sous la première Race, Frédégonde avoit gagné une bataille par une ruse semblable; ayant surpris l'ennemi en faisant avancer contre lui son armée, dont les premiers rangs portoient en main des feuillages pour se cacher.

De pareils stratagêmes annoncent un siècle barbare ; et la charrette dont parle Gaston, n'est guères plus ingénieuse.

Vache artificielle.

Il y avoit pourtant en ce genre quelque chose qui valoit mieux : c'étoit une toile, représentant une vache, que portoit devant lui le Chasseur, et par le moyen de laquelle il s'approchoit du gibier. Dès qu'il le voyoit à sa portée, il fichoit sa toile en terre, tendoit son arbalète, et tiroit pardessus la machine. (1)

Furets et bourses.

Le même auteur parle de furets pour les lapins, et de bourses en cordes, dont on garnissoit en même temps les terriers. Une Ordonnance de Philippe-le-Bel, (ann. 1318.), avoit défendu les furets à tous ceux qui n'étoient pas Gentilshommes, ou qui n'avoient pas une garenne.

Terriers enfumés.

Si le furet tardoit beaucoup à revenir, on faisoit brûler à la bouche du terrier, continue Gaston, un paquet d'orpiment, de soufre et de myrrhe, afin que la fumée l'obligeât de sortir.

On se servoit du même moyen pour enfermer le renard et le bléreau dans leur tanière ; et il y avoit aussi des bourses pour les arrêter à leur sortie.

Panneaux.

Les lièvres se prenoient avec des panneaux que l'on tendoit, quelques heures avant le jour, sur

---

(1) Selon la Curne de Sainte-Palaye, *Mémoires sur l'ancienne Chevalerie*, tom. III, p. 243, ce moyen étoit depuis long-temps employé en Italie. (d. R.)

la lisière d'un bois. On alloit ensuite dans les champs voisins traîner, sur les bleds, de longues cordes garnies de grelots. Les lièvres épouvantés fuyoient vers le bosquet, et donnoient dans les panneaux.

J'ai dit plus haut que, de toute ancienneté en France, on avoit su forcer ces animaux à la course avec des chiens.

Faisans et outardes forcés à la course.

On imagina de forcer aussi, mais à cheval, certains oiseaux, dont le vol est lourd, tels que le faisan et l'outarde. « Ordinairement, dit Beau-« jeu, on les prend au quatrième vol; mais tout « au moins au sixième. » Comme Gaston-Phébus ne parle point de cette invention, je la croirois postérieure à lui, c'est-à-dire du quinzième ou du seizième siècle.

Tonnelle.

On savoit de son temps prendre des perdrix à la tonnelle.

Trébuchet.

Un ouvrage contemporain (les *Déduits de la Chace par le Roi Modus*) fait mention de cages, avec trébuchet, pour attraper des faisans l'hyver. Seulement on plaçoit au fond de la cage un miroir qui engageoit l'oiseau à y entrer en voyant sa ressemblance.

Pipée.

Dans le même ouvrage, il est question de pinçons pris à la pipée et aux gluaux. Probablement même l'usage de la pipée à la glu étoit antérieur au temps de l'auteur: car, dans l'état des dépenses de Philippe-Auguste pour l'année 1202, il y

a deux sommes payées pour des cuirs *employés à faire de la glu.*

Appeau.

Bélon, (1) parle d'appeaux, nommés *courcaillets;* par lesquels on contrefaisoit, au printemps, la voix des cailles femelles pour attirer et prendre les mâles.

Tirasse.

Dans l'automne, dit-il, on prenoit à la tirasse les mâles et les femelles.

Sully rapporte que Henri IV se plaisoit à prendre ainsi des perdrix.

Halliers et nappes.

Une Ordonnance de ce Prince, (ann. 1601) fait mention de halliers pour cailles, et de nappes pour allouettes.

Canardières.

Dans les terres qui sont un passage d'oiseaux de rivière, Sélincourt (2) enseigne à faire des canardières, c'est-à-dire, des étangs ou mares, où l'on place des canards privés qui appellent les canards sauvages quand ils en voient passer, et qui les font tomber dans des filets.

Chasse au flambeau.

Le même auteur enseigne à prendre du gibier, la nuit, avec une lanterne sourde, dont la lumière est réfléchie par un miroir concave. Celui qui porte la lanterne est suivi de deux autres, qui, comme lui, marchent dans l'obscurité, parce que la lumière porte en avant. Dès qu'il apperçoit du

---

(1) *Histoire des oiseaux*, ann. 1555.

(2) *Parfait Chasseur*, ann. 1683.

gibier, il s'arrête ; et ceux-ci couvrent le gibier d'un filet dont ils sont chargés.

On voit dans les *Déduits de la Chace par le Roi Modus* que, dès le quatorzième siècle, on savoit prendre des allouettes au flambeau.

FIN DU PREMIER VOLUME.

TABLE DES CHAPITRES.

AVIS DE L'EDITEUR.

AVERTISSEMENT. *page* 1

CHAPITRE PREMIER.

INTRODUCTION. 13

Ire. SECTION. *Du Blé et des autres Farineux.* 20

Agriculture des Gaulois; engrais des terres; sciage des grains; imperfection de l'agriculture; révolution qu'elle a éprouvée; battage des blés; conservation des grains; magazins souterrains; étuves pour le blé; multiplication des provinces renommées pour les grains; carie des blés.

IIe. SECTION. *Nature des grains.* 52

Moulins à bras, à eau, pendants, à auges, à bateau, moulins, pédales, à vent, horisontaux; mouture simple, économique, cet art perfectionné; bluteaux pour les grains.

IIIe. SECTION. *Pain.* 78

Cuisson; four; pain azyme; pain assiette; levure de bierre, machines pour pétrir; boulangers; bannalité des fours et moulins; grand panetier; réception des boulangers; origine de ce nom; talmelier; tamis et bluteaux à farine; sortes de pains différents; biscuit, gateaux secs; pains usités dans les seizième et dix-septième siècles; pain béni, noir, de deux couleurs, de munition; poudres aromatiques ajoutées au pain. Pain salé; pains mollets.

IVe. SECTION. *Bouillies, Pâtes, Gruau.* 117

Bouillies, poissons figurés en pâte; pâtes d'Italie; gruau, fromentée.

V^e^. Section. *Pains faits avec d'autres grains ou plantes que le Froment.* 117

Pain d'orge, de seigle; escourgeon, avoine, mil ou millet, panis ou panil, sarrasin, maïs, riz, pain de disette; pommes de terre; pain de ce végétal, topinambours, pain de cassave, arbre à pain, sagou.

VIe. Section. *Des Légumes et Fruits légumineux, et Plantes Potagères* 151

Herbes potagères; plantes indigènes et étrangères, aigrun, légumes, lentilles, petites fèves; petits pois; primeurs; couches de verre, chassis; coutume de faire germer les légumes avant de les manger; herbes, racines et légumes estimés; provinces renommée pour la culture.

Suite de la VIe. Section. *Des Fruits.* 184

Fruits indigènes et étrangers; histoire du jardinage; écrits sur les jardins; lunaisons; travaux de du Bellay; provinces renommées pour la culture des jardins. Greffes bizarres; espaliers; invention de d'Andilly; travaux de la Quintinye, de Girardot; succès des habitants de Montreuil; progrès du jardinage sous Louis XV. Serres chaudes; ananas, oranges, citrons, figues, grenades, dattes, châtaignes, marrons, noix, nèfles, aserolliers, cornouilles, cormes, noisettes, avelines, cerises, coings, abricots, prunes, pêches, pommes, poires, raisins, mures, soie, cassis, groseilles, framboises; transport des fruits; leur conservation; fruits secs; raisins, figues, cerises, pruneaux pommes. Fruits secs étrangers.

NOURRITURE TIRÉE DU RÈGNE ANIMAL, CHAP. II.

Ire. Section. *Viande de boucherie.* 300

Castration des animaux; moutons, veau, bœuf, ânons, chevreaux. Réception des bouchers; cochon; grand commerce de cet animal; goût pour le porc; langayeurs; chaircuitiers; saucisses, boudins, andouilles.

IIe. Section. *Volaille.* 326

Étoit réputée aliment maigre; art d'engraisser la volaille;

poulets; fours à poulets, sous François Ier.; tentatives en ce genre dans le seizième siècle. Expériences de Réaumur; expériences depuis ce physicien; chapons et poulardes; dindons, pintades, oyes, canards, tadorne, paons; festin du paon; vœu du paon.

IIIe. Section. *De la Chasse.* 369

Histoire abrégée de la chasse chez les Gaulois. Chiens gaulois; chasse de l'urus; talents des Francs pour la chasse; chasse à l'ours et du bouc sauvage. Porcs, garennes, équipages de François Ier.; passion de la noblesse pour cet exercice; chasse défendue aux Ecclésiastiques et aux religieux. Cuirs des bêtes employé à divers usages; droit de chasse accordé aux bourgeois. Chiens de chasse et oiseaux de proie; usage de les coupler; races estimées par les Gaulois; levriers, épagneuls, allants, courants pour le cerf, fauves, noirs, gris, blancs, baux, greffiers; chiens à deux nez, barbets, charnègues, chiens couchants, chiens anglois, chiens pour la loutre, bassets. Nourriture des chiens de chasse. Léopards employés pour la chasse; cors de chasse. Arc, flèches empoisonnées, arbalète, armes à feu, arquebuse mousquet, talents de Louis XIII pour la chasse. Chasse aux loups; toiles et filets, dardier, ramée, vaches artificielle, furets et bourses, terriers enfumés, panneaux, faisans et outardes forcées à la course. Tonnelle, trébuchet, pipée, appeau, tirasse, haliers et nappes; canardières; chasse au flambeau.

FIN DE LA TABLE DES CHAPITRES.





